

Catalogue No.

20540-294

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁・カラー

294



VICTORINOX
SWITZERLAND



ビクトリノックスは、1884年の創業
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

このページの全商品は



プロフェッショナルシリーズ

最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブロックスハンドルがこれからの主流です。
材質:刃部/ハイカーボンプラズマコートモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①牛刀 5.2003 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0294-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,000
22cm	1-0294-0102	350	150	2.0	7347300	¥5,800
25cm	1-0294-0103	385	200	2.5	7347400	¥7,000
28cm	1-0294-0104	415	225	2.5	7347500	¥7,500
31cm	1-0294-0105	445	270	2.5	7347600	¥8,800

②波刃牛刀 5.2033 片

93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0294-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③スライサー(筋引) 5.4403 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	1-0294-0301	385	130	1.7	7348300	¥5,800

④ベティナイフ 5.2000 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0294-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,200

※ベティナイフのハンドルはローズウッドになります。
※洗浄機のご使用は避けてください。

⑤骨スキ 5.5603 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0294-0501	290	135	2.2	7348500	¥4,700

⑥皮ハギ 5.7803 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0294-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,000
15cm	1-0294-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,200



⑦ポテトピーラー 5.0203

91

刃部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6cm	1-0294-0701	160	19	7348800	¥900



⑧サーモンナイフ 5.4623 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0294-0801	440	107	1.2	7348400	¥8,500

⑨ウェーブスライサー 5.4233 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0294-0901	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30GB 30cm	1-0294-0902	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36GB 36cm	1-0294-0903	485	158	1.8	7348200	¥8,000

⑩ブレッドナイフ Pro 黒 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26cm	1-0294-1001	380	156	2.0	7347810	¥6,500

⑪ブレッドナイフ SP 黒 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2533.21GB 21cm	1-0294-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,000



⑫ウェーブナイフ 5.4231 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0294-1201	387	136	1.6	6921900	¥5,800
30GB 30cm	1-0294-1202	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36cm	1-0294-1203	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑬ブレッドナイフ Pro 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	1-0294-1301	383	156	2.0	6921000	¥6,500

●ハードなバゲットやライ麦などもブレッド専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンを捉え続けることができます。



⑭ブレッドナイフ SP 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	1-0294-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,000

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁