

Catalogue No.

20573-271

271

洋庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



**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。

## グランメートルシリーズ

鍛造による、ずしりとくる重量感、鋭い切れ味など、  
料理のプロフェッショナルを満足させる本格的な仕上がりです。  
材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼 ハンドル／POM(ポリオキシメチレン) 製



### ①シェフナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.20G 20cm | 2-0271-0101 | 350 | 290 | 3.0 | 7806100 | ¥16,000 |
| 7.7403.25G 25cm | 2-0271-0102 | 480 | 312 | 4.0 | 7806200 | ¥18,000 |

### ②スライサー 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.20G 20cm | 2-0271-0201 | 345 | 208 | 2.5 | 7806300 | ¥14,000 |

### ③ボーニングナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7303.15G 15cm | 2-0271-0301 | 290 | 174 | 2.4 | 7806400 | ¥12,000 |

### ④フィレナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7213.20G 20cm | 2-0271-0401 | 340 | 178 | 1.2 | 7806500 | ¥14,000 |

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けるのに最適です。

### 三徳庖丁 両

| 刃渡                   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑤7.7303.17G 17cm     | 2-0271-0501 | 310 | 218 | 2.1 | 7806600 | ¥15,000 |
| ⑥7.7323.17G 17cm プラス | 2-0271-0601 | 310 | 229 | 2.0 | 7806700 | ¥17,000 |

●三徳庖丁プラスは、刃に追加加工を施し食材の切り離れを良くします。

### ⑦サーモンナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7223.26G 26cm | 2-0271-0701 | 400 | 211 | 2.4 | 7806800 | ¥17,000 |

### ⑧ユーティリティナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.15G 15cm | 2-0271-0801 | 272 | 113 | 1.8 | 7807000 | ¥11,000 |

### ⑨ステーキナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12G 12cm | 2-0271-0901 | 244 | 103 | 1.5 | 7806900 | ¥9,000 |

### ⑩カービング・フォーク

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7233.15G 15cm | 2-0271-1001 | 275 | 130 | 6.8 | 7807100 | ¥11,000 |

### ⑪ブレードナイフ 片

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7433.23G 23cm | 2-0271-1101 | 367 | 223 | 2.5 | 7807200 | ¥15,000 |

### ⑫シェービングナイフ 両

| 刃渡             | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 7.7303.08G 8cm | 2-0271-1201 | 210 | 92 | 1.7 | 7806010 | ¥9,000 |

### ベティナイフ 両

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑬7.7203.08G 8cm  | 2-0271-1301 | 204 | 95  | 2.5 | 6925550 | ¥8,000 |
| ⑭7.7203.10G 10cm | 2-0271-1401 | 222 | 100 | 2.5 | 6925560 | ¥9,000 |

### ⑮シェフナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.15G 15cm | 2-0271-1501 | 295 | 210 | 3.0 | 7806020 | ¥12,000 |

### ⑯トマト&ステーキナイフ 両

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12WG 12cm | 2-0271-1601 | 245 | 104 | 2.0 | 7806030 | ¥9,000 |

## スイスクラシックシリーズ

材質：刃部／ステンレススチール ハンドル／ポリアミド樹脂  
耐熱温度：150℃  
●厳い衛生基準で知られるNSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り



### ⑰スモールシェフナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8003.15E 15cm | 2-0271-1701 | 284 | 76 | 1.5 | 6921300 | ¥4,000 |

### シェフナイフ 両

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑱6.8003.19E 19cm | 2-0271-1801 | 315 | 90  | 1.9 | 6921310 | ¥5,300 |
| ⑲6.8003.22E 22cm | 2-0271-1901 | 352 | 116 | 2.1 | 6921320 | ¥6,000 |

### ⑳ラージシェフナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8003.25G 25cm | 2-0271-2001 | 389 | 204 | 2.5 | 6921330 | ¥7,200 |

### ㉑シェフナイフ ワイドブレード (洋出刃) 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8063.20G 20cm | 2-0271-2101 | 340 | 180 | 3.0 | 6925500 | ¥7,000 |

### ㉒三徳庖丁 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8503.17E 17cm | 2-0271-2201 | 295 | 110 | 1.9 | 6921340 | ¥5,300 |

### ㉓三徳庖丁 プラス 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8523.17E 17cm | 2-0271-2301 | 295 | 108 | 1.9 | 6921350 | ¥6,300 |

### ㉔フィレナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8713.20E 20cm | 2-0271-2401 | 331 | 76 | 1.7 | 6921370 | ¥4,800 |

### ㉕スライシングナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8223.25G 25cm | 2-0271-2501 | 380 | 140 | 2.0 | 6925510 | ¥8,000 |

### ㉖ボーニングナイフ 両

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8413.15G 15cm | 2-0271-2601 | 300 | 80 | 3.0 | 6925520 | ¥4,200 |

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、2022年4月1日現在のもので、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。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁