

Catalogue No.
20573-272

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 272



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/ハイカーボンクロームモリブデン鋼 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	2-0272-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,000
22cm	2-0272-0102	350	150	2.0	7347300	¥5,800
25cm	2-0272-0103	385	200	2.5	7347400	¥7,000
28cm	2-0272-0104	415	225	2.5	7347500	¥7,500
31cm	2-0272-0105	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	2-0272-0201	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	2-0272-0301	385	130	1.7	7348300	¥5,800

④ ペティナイフ 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	2-0272-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,200

※ペ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	2-0272-0501	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	2-0272-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,000
15cm	2-0272-0602	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	2-0272-0701	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	2-0272-0801	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	2-0272-0901	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30GB 30cm	2-0272-0902	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36GB 36cm	2-0272-0903	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	2-0272-1001	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	2-0272-1101	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	2-0272-1201	387	136	1.6	6921900	¥5,800
30GB 30cm	2-0272-1202	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36cm	2-0272-1203	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	2-0272-1301	383	156	2.0	6921000	¥6,500

●ハードなバゲットやライ麦パンなどもブレー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	2-0272-1401	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、2022年4月1日現在のものです。 ●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
(下記ページへ)

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