

Catalogue No.

20573-273

273

洋庖丁・カラー

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。

このページの全商品は



01  
IH・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

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

## マルチカラーシリーズ

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℃  
●人間工学に基づきデザインされた手になじみやすい形状です。  
●インジェクション成型によりブレードと隙間なく取り付けられるので内部に水分や雑菌の入り込む心配がありません。



### ペティーナイフ 両刃 画

| 刃渡                   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ①RD 5.2001.15GB 15cm | 2-0273-0101 | 285 | 76 | 1.5 | 6921600 | ¥3,800 |
| ②BL 5.2002.15GB 15cm | 2-0273-0201 | 285 | 76 | 1.5 | 6921640 | ¥3,800 |
| ③GN 5.2004.15GB 15cm | 2-0273-0301 | 285 | 76 | 1.5 | 6921700 | ¥3,800 |
| ④WH 5.2007.15GB 15cm | 2-0273-0401 | 285 | 76 | 1.5 | 6921740 | ¥3,800 |
| ⑤YL 5.2008.15GB 15cm | 2-0273-0501 | 285 | 76 | 1.5 | 6921800 | ¥3,800 |

### シェフナイフ (牛刀) RD 両刃

| 刃渡                | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑥5.2001.19GB 19cm | 2-0273-0601 | 315 | 98  | 1.9 | 6921610 | ¥5,000 |
| ⑦5.2001.25GB 25cm | 2-0273-0701 | 385 | 186 | 2.5 | 6921620 | ¥7,000 |
| ⑧5.2001.31GB 31cm | 2-0273-0801 | 445 | 258 | 2.5 | 6921630 | ¥8,800 |

### シェフナイフ (牛刀) BL 両刃

| 刃渡                | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑨5.2002.19GB 19cm | 2-0273-0901 | 315 | 98  | 1.9 | 6921650 | ¥5,000 |
| ⑩5.2002.25GB 25cm | 2-0273-1001 | 385 | 186 | 2.5 | 6921660 | ¥7,000 |
| ⑪5.2002.31GB 31cm | 2-0273-1101 | 445 | 258 | 2.5 | 6921670 | ¥8,800 |

### シェフナイフ (牛刀) GN 両刃

| 刃渡                | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑫5.2004.19GB 19cm | 2-0273-1201 | 315 | 98  | 1.9 | 6921710 | ¥5,000 |
| ⑬5.2004.25GB 25cm | 2-0273-1301 | 385 | 186 | 2.5 | 6921720 | ¥7,000 |
| ⑭5.2004.31GB 31cm | 2-0273-1401 | 445 | 258 | 2.5 | 6921730 | ¥8,800 |

### シェフナイフ (牛刀) WH 両刃

| 刃渡                | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑮5.2007.19GB 19cm | 2-0273-1501 | 315 | 98  | 1.9 | 6921750 | ¥5,000 |
| ⑯5.2007.25GB 25cm | 2-0273-1601 | 385 | 186 | 2.5 | 6921760 | ¥7,000 |
| ⑰5.2007.31GB 31cm | 2-0273-1701 | 445 | 258 | 2.5 | 6921770 | ¥8,800 |

### シェフナイフ (牛刀) YL 両刃

| 刃渡                | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑱5.2008.19GB 19cm | 2-0273-1801 | 315 | 98  | 1.9 | 6921810 | ¥5,000 |
| ⑲5.2008.25GB 25cm | 2-0273-1901 | 385 | 186 | 2.5 | 6921820 | ¥7,000 |
| ⑳5.2008.31GB 31cm | 2-0273-2001 | 445 | 258 | 2.5 | 6921830 | ¥8,800 |

## スイスクラシックフルーツシリーズ

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリプロピレン  
耐熱温度:100℃



### シェーピングナイフ 両刃

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|------|
| ⑳BK 6.7503E 5cm | 2-0273-2101 | 164 | 19 | 1.1 | 6921400 | ¥900 |
| ㉑RD 6.7501E 5cm | 2-0273-2201 | 164 | 19 | 1.1 | 6921410 | ¥900 |

### パーリングナイフ 両刃

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|------|
| ㉒BK 6.7603E 8cm | 2-0273-2301 | 190 | 21 | 1.1 | 6921420 | ¥900 |
| ㉓RD 6.7601E 8cm | 2-0273-2401 | 190 | 21 | 1.1 | 6921430 | ¥900 |

### パーリングナイフ 波刃 両刃

| 刃渡              | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|-----------------|-------------|-----|----|-----|---------|------|
| ㉔BK 6.7633E 8cm | 2-0273-2501 | 190 | 21 | 1.5 | 6925540 | ¥900 |
| ㉕RD 6.7631E 8cm | 2-0273-2601 | 190 | 21 | 1.5 | 6925530 | ¥900 |

### トマト・ベジタブルナイフ 両刃

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉖BK 6.7833E 11cm | 2-0273-2701 | 223 | 29 | 1.2 | 6921480 | ¥1,100 |
| ㉗RD 6.7831E 11cm | 2-0273-2801 | 223 | 29 | 1.2 | 6921490 | ¥1,100 |

### ペティーナイフ 両刃

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉘BK 6.7703E 10cm | 2-0273-2901 | 214 | 28 | 1.2 | 6921440 | ¥1,100 |
| ㉙RD 6.7701E 10cm | 2-0273-3001 | 214 | 28 | 1.2 | 6921450 | ¥1,100 |

### ペティーナイフ波刃 両刃

| 刃渡               | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉚BK 6.7733E 10cm | 2-0273-3101 | 214 | 28 | 1.2 | 6921460 | ¥1,100 |
| ㉛RD 6.7731E 10cm | 2-0273-3201 | 214 | 28 | 1.2 | 6921470 | ¥1,100 |

両刃…両刃 片刃…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。