

Catalogue No.

20579-271

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ッドは、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 両

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ブレッドナイフ 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

ベティーナイフ 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9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