

Catalogue No.

20604-278

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

278



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/ハイカーボンプールームオリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①牛刀 5.2003 両

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19 _{cm}	3-0278-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,500
22 _{cm}	3-0278-0102	350	150	2.0	7347300	¥6,500
25 _{cm}	3-0278-0103	385	200	2.5	7347400	¥7,700
28 _{cm}	3-0278-0104	415	225	2.5	7347500	¥8,000
31 _{cm}	3-0278-0105	445	270	2.5	7347600	¥9,500

②波刃牛刀 5.2033 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19 _{cm}	3-0278-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③スライサー(筋引) 5.4403 両

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25 _{cm}	3-0278-0301	385	130	1.7	7348300	¥6,500

④ベティーナイフ 5.2000 両

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	3-0278-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,500

※ベティー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

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16 _{cm}	3-0278-0501	290	135	2.2	7348500	¥5,200

⑥皮ハギ 5.7803 両

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	3-0278-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,500
15 _{cm}	3-0278-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,500



⑦ポテトピーラー 5.0203

㊦

刃部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6 _{cm}	3-0278-0701	160	19	7348800	¥1,000



⑧サーモンナイフ 5.4623 両

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30 _{cm}	3-0278-0801	440	107	1.2	7348400	¥9,500

⑨ウェーブスライサー 5.4233 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30 _{cm}	3-0278-0901	430	140	1.6	7348100	¥7,500
36GB 36 _{cm}	3-0278-0902	485	158	1.8	7348200	¥8,800

⑩ブレードナイフ Pro 黒 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26 _{cm}	3-0278-1001	380	156	2.0	7347810	¥7,000

⑪ブレードナイフ SP 黒 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2533.21GB 21 _{cm}	3-0278-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,500



⑫ウェーブナイフ 5.4231 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25 _{cm}	3-0278-1201	307	136	1.6	6921900	¥5,800
30GB 30 _{cm}	3-0278-1202	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36 _{cm}	3-0278-1203	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑬ブレードナイフ Pro 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26 _{cm}	3-0278-1301	383	156	2.0	6921000	¥7,000

●ハードなバゲットやライ麦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えとらえ続けることができます。



⑭ブレードナイフ SP 片

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21 _{cm}	3-0278-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,500

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、2023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。

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