

Catalogue No.

20604-280

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

280

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



## スイスクラシックフルーツカラーコレクション

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℃

## シェフナイフ 両

91

| 刃渡                    | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ①GN 6.8006.19L4E 19cm | 3-0280-0101 | 315 | 90 | 2.0 | 6911300 | ¥5,500 |
| ②PK 6.8006.19L5E 19cm | 3-0280-0201 | 315 | 90 | 2.0 | 6911310 | ¥5,500 |
| ③YL 6.8006.19L8E 19cm | 3-0280-0301 | 315 | 90 | 2.0 | 6911320 | ¥5,500 |
| ④OR 6.8006.19L9E 19cm | 3-0280-0401 | 315 | 90 | 2.0 | 6911330 | ¥5,500 |

## 三徳庖丁プラス 両

91

| 刃渡                    | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑤GN 6.8526.17L4E 17cm | 3-0280-0501 | 295 | 108 | 2.0 | 6911340 | ¥6,500 |
| ⑥PK 6.8526.17L5E 17cm | 3-0280-0601 | 295 | 108 | 2.0 | 6911350 | ¥6,500 |
| ⑦YL 6.8526.17L8E 17cm | 3-0280-0701 | 295 | 108 | 2.0 | 6911360 | ¥6,500 |
| ⑧OR 6.8526.17L9E 17cm | 3-0280-0801 | 295 | 108 | 2.0 | 6911370 | ¥6,500 |

## ブレードナイフ 片

91

| 刃渡                    | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑨GN 6.8636.21L4E 21cm | 3-0280-0901 | 342 | 90 | 3.0 | 6911380 | ¥5,000 |
| ⑩PK 6.8636.21L5E 21cm | 3-0280-1001 | 342 | 90 | 3.0 | 6911390 | ¥5,000 |
| ⑪YL 6.8636.21L8E 21cm | 3-0280-1101 | 342 | 90 | 3.0 | 6911400 | ¥5,000 |
| ⑫OR 6.8636.21L9E 21cm | 3-0280-1201 | 342 | 90 | 3.0 | 6911410 | ¥5,000 |



## グルメナイフ 片

91

| 刃渡                    | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑬RD 6.7931.12E 12cm   | 3-0280-1301 | 233 | 36 | 1.2 | 6918200 | ¥1,800 |
| ⑭BK 6.7933.12E 12cm   | 3-0280-1401 | 233 | 36 | 1.2 | 6918210 | ¥1,800 |
| ⑮GN 6.7936.12L4E 12cm | 3-0280-1501 | 233 | 36 | 1.2 | 6918220 | ¥1,800 |
| ⑯PK 6.7936.12L5E 12cm | 3-0280-1601 | 233 | 36 | 1.2 | 6918230 | ¥1,800 |
| ⑰YL 6.7936.12L8E 12cm | 3-0280-1701 | 233 | 36 | 1.2 | 6918240 | ¥1,800 |
| ⑱OR 6.7936.12L9E 12cm | 3-0280-1801 | 233 | 36 | 1.2 | 6918250 | ¥1,800 |

●グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝えやすくなっています。

## トマト・ベジタブルナイフ 片

91

| 刃渡                   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑲PK 6.7836.5FCE 11cm | 3-0280-1901 | 223 | 29 | 1.2 | 6921540 | ¥1,500 |
| ⑳OR 6.7836.9FCE 11cm | 3-0280-2001 | 223 | 29 | 1.2 | 6921550 | ¥1,500 |
| ㉑YL 6.7836.8FCE 11cm | 3-0280-2101 | 223 | 29 | 1.2 | 6921560 | ¥1,500 |
| ㉒GN 6.7836.4FCE 11cm | 3-0280-2201 | 223 | 29 | 1.2 | 6921570 | ¥1,500 |

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつまみず、きれいに切り分けられます。調理に限らずテーブルナイフとしてお料理やパン、スイーツの切り分けにも便利です。

## ペティナイフ 両

91

| 刃渡                   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉓PK 6.7706.5FCE 10cm | 3-0280-2301 | 214 | 28 | 1.2 | 6921500 | ¥1,500 |
| ㉔OR 6.7706.9FCE 10cm | 3-0280-2401 | 214 | 28 | 1.2 | 6921510 | ¥1,500 |
| ㉕YL 6.7706.8FCE 10cm | 3-0280-2501 | 214 | 28 | 1.2 | 6921520 | ¥1,500 |
| ㉖GN 6.7706.4FCE 10cm | 3-0280-2601 | 214 | 28 | 1.2 | 6921530 | ¥1,500 |

## ペティナイフ 波刃 片

91

| 刃渡                   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉗GN 6.7736.4FCE 10cm | 3-0280-2701 | 214 | 28 | 1.2 | 1244700 | ¥1,500 |
| ㉘PK 6.7736.5FCE 10cm | 3-0280-2801 | 214 | 28 | 1.2 | 1244800 | ¥1,500 |
| ㉙YL 6.7736.8FCE 10cm | 3-0280-2901 | 214 | 28 | 1.2 | 1244900 | ¥1,500 |
| ㉚OR 6.7736.9FCE 10cm | 3-0280-3001 | 214 | 28 | 1.2 | 1245000 | ¥1,500 |

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日現在のものです。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  
(トコシロウス)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・スコップ08  
庖丁