

Catalogue No.

20633-274

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

274

**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

洗

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**

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,800
22cm	4-0274-0102	350	150	2.0	7347300	¥7,000
25cm	4-0274-0103	385	200	2.5	7347400	¥8,200
28cm	4-0274-0104	415	225	2.5	7347500	¥8,500
31cm	4-0274-0105	445	270	2.5	7347600	¥11,000

②波刃牛刀 5.2033 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,800

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	4-0274-0301	385	130	1.7	7348300	¥7,000

④ベティナイフ 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	4-0274-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,800

※ベ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	4-0274-0501	290	135	2.2	7348500	¥5,500

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	4-0274-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,800
15cm	4-0274-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,800

**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	4-0274-0701	160	19	7348800	¥1,100

**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	4-0274-0801	440	107	1.2	7348400	¥11,000

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
30GB 30cm	4-0274-0901	430	140	1.6	7348100	¥8,000
36GB 36cm	4-0274-0902	485	158	1.8	7348210	¥9,500

⑩ブレードナイフ 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	4-0274-1001	380	156	2.0	7347810	¥7,500

⑪ブレードナイフ 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	4-0274-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,800

**⑫ウェーブナイフ 5.4231 片**

95

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36GB 36cm	4-0274-1201	490	158	1.6	6921920	¥8,800

**⑬ブレードナイフ 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	4-0274-1301	383	156	2.0	6921000	¥7,500

●ハードなバケツ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とらえ続けることができます。

**⑭ブレードナイフ 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	4-0274-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,800

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、2024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
(下ごしらえ)

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