

Catalogue No.

20633-276

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

276

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	4-0276-0101	315	90	2.0	6911300	¥6,000
②PK	6.8006.19L5E 19cm	4-0276-0201	315	90	2.0	6911310	¥6,000
③YL	6.8006.19L8E 19cm	4-0276-0301	315	90	2.0	6911320	¥6,000
④OR	6.8006.19L9E 19cm	4-0276-0401	315	90	2.0	6911330	¥6,000

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	4-0276-0501	295	108	2.0	6911340	¥7,000
⑥PK	6.8526.17L5E 17cm	4-0276-0601	295	108	2.0	6911350	¥7,000
⑦YL	6.8526.17L8E 17cm	4-0276-0701	295	108	2.0	6911360	¥7,000
⑧OR	6.8526.17L9E 17cm	4-0276-0801	295	108	2.0	6911370	¥7,000

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	4-0276-0901	342	90	3.0	6911380	¥5,300
⑩PK	6.8636.21L5E 21cm	4-0276-1001	342	90	3.0	6911390	¥5,300
⑪YL	6.8636.21L8E 21cm	4-0276-1101	342	90	3.0	6911400	¥5,300
⑫OR	6.8636.21L9E 21cm	4-0276-1201	342	90	3.0	6911410	¥5,300



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	4-0276-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,800
⑭BK	6.7931.12E 12cm	4-0276-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,800
⑮GN	6.7936.12L4E 12cm	4-0276-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,800
⑯PK	6.7936.12L5E 12cm	4-0276-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,800
⑰YL	6.7936.12L8E 12cm	4-0276-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,800
⑱OR	6.7936.12L9E 12cm	4-0276-1801	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	4-0276-1901	223	29	1.2	6921540	¥1,500
⑳OR	6.7836.9FCE 11cm	4-0276-2001	223	29	1.2	6921550	¥1,500
㉑YL	6.7836.8FCE 11cm	4-0276-2101	223	29	1.2	6921560	¥1,500
㉒GN	6.7836.4FCE 11cm	4-0276-2201	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	4-0276-2301	214	28	1.2	6921500	¥1,500
㉔OR	6.7706.9FCE 10cm	4-0276-2401	214	28	1.2	6921510	¥1,500
㉕YL	6.7706.8FCE 10cm	4-0276-2501	214	28	1.2	6921520	¥1,500
㉖GN	6.7706.4FCE 10cm	4-0276-2601	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	4-0276-2701	214	28	1.2	1244700	¥1,500
㉘PK	6.7736.5FCE 10cm	4-0276-2801	214	28	1.2	1244800	¥1,500
㉙YL	6.7736.8FCE 10cm	4-0276-2901	214	28	1.2	1244900	¥1,500
㉚OR	6.7736.9FCE 10cm	4-0276-3001	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、2024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