

Catalogue No.

20633-301

301

パン・ケーキ

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。
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モリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①ウェーブナイフ 5.4231 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36GB 36cm	4-0301-0101	490	158	1.6	6921920	¥8,800

②ウェーブスライサー 5.4233 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30cm	4-0301-0201	430	140	1.6	7348100	¥8,000
36GB 36cm	4-0301-0202	485	158	1.8	7348210	¥9,500

③ブレードナイフ Pro 5.2931 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	4-0301-0301	383	156	2.0	6921000	¥7,500

●ハードなバゲット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。

④ブレードナイフ PRO 5.2933 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	4-0301-0401	380	156	2.0	7347810	¥7,500

⑤ブレードナイフ SP 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	4-0301-0501	350	106	2.0	1244300	¥5,800

⑥サンドウィッチナイフ レッド 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2031.22GB 22cm	4-0301-0601	355	136	1.5	7346900	¥7,500

スイスクラシック
フルーツカラーコレクション



⑦グランメーテル ブレードナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	4-0301-0701	367	223	2.5	7807200	¥20,000



ブレードナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8 GN 6.8636.21L4E 21cm	4-0301-0801	342	90	3.0	6911380	¥5,300
9 PK 6.8636.21L5E 21cm	4-0301-0901	342	90	3.0	6911390	¥5,300
10 YL 6.8636.21L8E 21cm	4-0301-1001	342	90	3.0	6911400	¥5,300
11 OR 6.8636.21L9E 21cm	4-0301-1101	342	90	3.0	6911410	¥5,300

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℃



⑫グランメーテル
オフセットブレードナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	4-0301-1201	350	192	3.0	6925570	¥15,000

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
●鍛造による、すしりとくる重量感、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げです。



⑬スイスクラシック
ブレードナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	4-0301-1301	342	90	2.1	6921360	¥5,300

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℃
●厳し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