

Catalogue No.  
20692-276

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



スイクラシックシリーズ 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 両刃

| 刃渡         | ページコード         | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|------------|----------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ①19cm グリーン | 6.8006.19L4-X1 | 6-0276-0101 | 315 | 90 | 2.0 6911300 | ¥6,000 |
| ②19cm ピンク  | 6.8006.19L5-X1 | 6-0276-0201 | 315 | 90 | 2.0 6911310 | ¥6,000 |
| ③19cm イエロー | 6.8006.19L8-X1 | 6-0276-0301 | 315 | 90 | 2.0 6911320 | ¥6,000 |
| ④19cm オレンジ | 6.8006.19L9-X1 | 6-0276-0401 | 315 | 90 | 2.0 6911330 | ¥6,000 |

三徳庖丁 溝付 両刃

| 刃渡    | ページコード         | 全長          | g   | 背厚  | 商品コード       | 価格     |
|-------|----------------|-------------|-----|-----|-------------|--------|
| ⑤グリーン | 6.8526.17L4-X1 | 6-0276-0501 | 295 | 108 | 2.0 6911340 | ¥7,000 |
| ⑥ピンク  | 6.8526.17L5-X1 | 6-0276-0601 | 295 | 108 | 2.0 6911350 | ¥7,000 |
| ⑦イエロー | 6.8526.17L8-X1 | 6-0276-0701 | 295 | 108 | 2.0 6911360 | ¥7,000 |
| ⑧オレンジ | 6.8526.17L9-X1 | 6-0276-0801 | 295 | 108 | 2.0 6911370 | ¥7,000 |

ブレッドナイフ 片刃

| 刃渡    | ページコード         | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|-------|----------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ⑨グリーン | 6.8636.21L4-X1 | 6-0276-0901 | 342 | 90 | 3.0 6911380 | ¥5,300 |
| ⑩ピンク  | 6.8636.21L5-X1 | 6-0276-1001 | 342 | 90 | 3.0 6911390 | ¥5,300 |
| ⑪イエロー | 6.8636.21L8-X1 | 6-0276-1101 | 342 | 90 | 3.0 6911400 | ¥5,300 |
| ⑫オレンジ | 6.8636.21L9-X1 | 6-0276-1201 | 342 | 90 | 3.0 6911410 | ¥5,300 |



ステーキ&ピッツァナイフ 片刃

| 刃渡    | ページコード         | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|-------|----------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ⑬レッド  | 6.7931.12-X1   | 6-0276-1301 | 233 | 36 | 1.2 6918200 | ¥1,800 |
| ⑭ブラック | 6.7933.12-X1   | 6-0276-1401 | 233 | 36 | 1.2 6918210 | ¥1,800 |
| ⑮グリーン | 6.7936.12L4-X1 | 6-0276-1501 | 233 | 36 | 1.2 6918220 | ¥1,800 |
| ⑯ピンク  | 6.7936.12L5-X1 | 6-0276-1601 | 233 | 36 | 1.2 6918230 | ¥1,800 |
| ⑰イエロー | 6.7936.12L8-X1 | 6-0276-1701 | 233 | 36 | 1.2 6918240 | ¥1,800 |
| ⑱オレンジ | 6.7936.12L9-X1 | 6-0276-1801 | 233 | 36 | 1.2 6918250 | ¥1,800 |

●ステーキ&ピッツァナイフは、トマト&テーブルナイフと比べ、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&テーブルナイフ 片刃

| 刃渡    | ページコード       | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|-------|--------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ⑲パープル | 6.7835.C1-X1 | 6-0276-1901 | 223 | 29 | 1.2 6921541 | ¥1,500 |
| ⑳オレンジ | 6.7836.9-X1  | 6-0276-2001 | 223 | 29 | 1.2 6921550 | ¥1,500 |
| ㉑イエロー | 6.7836.8-X1  | 6-0276-2101 | 223 | 29 | 1.2 6921560 | ¥1,500 |
| ㉒グリーン | 6.7836.4-X1  | 6-0276-2201 | 223 | 29 | 1.2 6921570 | ¥1,500 |
| ㉓ブルー  | 6.7832.C1-X1 | 6-0276-2301 | 223 | 29 | 1.2 6921580 | ¥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ぶさずに、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。

パーリングナイフ 両刃

| 刃渡         | ページコード      | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|------------|-------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ㉔10cm ピンク  | 6.7706.5-X1 | 6-0276-2401 | 214 | 28 | 1.2 6921500 | ¥1,500 |
| ㉕10cm オレンジ | 6.7706.9-X1 | 6-0276-2501 | 214 | 28 | 1.2 6921510 | ¥1,500 |
| ㉖10cm イエロー | 6.7706.8-X1 | 6-0276-2601 | 214 | 28 | 1.2 6921520 | ¥1,500 |
| ㉗10cm グリーン | 6.7706.4-X1 | 6-0276-2701 | 214 | 28 | 1.2 6921530 | ¥1,500 |

パーリングナイフ 波刃 両刃

| 刃渡         | ページコード      | 全長          | g   | 背厚 | 商品コード       | 価格     |
|------------|-------------|-------------|-----|----|-------------|--------|
| ㉘10cm グリーン | 6.7736.4-X1 | 6-0276-2801 | 214 | 28 | 1.2 1244700 | ¥1,500 |
| ㉙10cm ピンク  | 6.7736.5-X1 | 6-0276-2901 | 214 | 28 | 1.2 1244800 | ¥1,500 |
| ㉚10cm イエロー | 6.7736.8-X1 | 6-0276-3001 | 214 | 28 | 1.2 1244900 | ¥1,500 |
| ㉛10cm オレンジ | 6.7736.9-X1 | 6-0276-3101 | 214 | 28 | 1.2 1245000 | ¥1,500 |

両刃…両刃 片刃…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、2026年4月1日現在のものです。●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 ロット・スコップ

08 庖丁