

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 91

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 91

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 91

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 91

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 91

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 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑳10cm ピンク	6.7706.5-X1	6-0276-2401	214	28	1.2	6921500 ¥1,500
㉑10cm オレンジ	6.7706.9-X1	6-0276-2501	214	28	1.2	6921510 ¥1,500
㉒10cm イエロー	6.7706.8-X1	6-0276-2601	214	28	1.2	6921520 ¥1,500
㉓10cm 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 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉔10cm グリーン	6.7736.4-X1	6-0276-2801	214	28	1.2	1244700 ¥1,500
㉕10cm ピンク	6.7736.5-X1	6-0276-2901	214	28	1.2	1244800 ¥1,500
㉖10cm イエロー	6.7736.8-X1	6-0276-3001	214	28	1.2	1244900 ¥1,500
㉗10cm オレンジ	6.7736.9-X1	6-0276-3101	214	28	1.2	1245000 ¥1,500

両刃 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6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
(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