



**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。

**グランメートルシリーズ**

鍛造による、ずしりとくる重量感、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。  
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



**①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
7.7403.20G 20cm	4-0273-0101	350	290	3.0	7806100	¥19,000
7.7403.25G 25cm	4-0273-0102	480	312	4.0	7806200	¥23,000

**②スライサー 両** 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.20G 20cm	4-0273-0201	345	208	2.5	7806300	¥18,000

**③ボーニングナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.15G 15cm	4-0273-0301	290	174	2.4	7806400	¥15,000

**④フィレナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7213.20G 20cm	4-0273-0401	340	178	1.2	7806500	¥18,000

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けるのに最適です。

**三徳庖丁 両** 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤7.7303.17G 17cm	4-0273-0501	310	218	2.1	7806600	¥18,000
⑥7.7323.17G 17cm <b>プラス</b>	4-0273-0601	310	229	2.0	7806700	¥21,000

●三徳庖丁プラスは、刃に溝加工を施し食材の切り離れを良くします。

**⑦サーモンナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7223.26G 26cm	4-0273-0701	400	211	2.4	7806800	¥21,000

**⑧ユーティリティナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.15G 15cm	4-0273-0801	272	113	1.8	7807000	¥15,000

**⑨ステーキナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12G 12cm	4-0273-0901	244	103	1.5	7806900	¥12,000

**⑩カービング・フォーク** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7233.15G 15cm	4-0273-1001	275	130	6.8	7807100	¥13,000

**⑪ブレッドナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	4-0273-1101	367	223	2.5	7807200	¥18,000

**⑫シェービングナイフ 両** 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.08G 8cm	4-0273-1201	210	92	1.7	7806010	¥12,000

**ペティーナ이프 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬7.7203.08G 8cm	4-0273-1301	204	95	2.5	6925550	¥11,000
⑭7.7203.10G 10cm	4-0273-1401	222	100	2.5	6925560	¥12,000

**⑮シェフナイフ 両** 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.15G 15cm	4-0273-1501	295	210	3.0	7806020	¥15,000

**⑯トマト&ステーキナイフ 両** 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12WG 12cm	4-0273-1601	245	104	2.0	7806030	¥12,000

**スイスクラシックシリーズ** 洗

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



**⑰スモールシェフナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.15E 15cm	4-0273-1701	284	76	1.5	6921300	¥4,200

**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
⑱6.8003.19E 19cm	4-0273-1801	315	90	1.9	6921310	¥5,500
⑲6.8003.22E 22cm	4-0273-1901	352	116	2.1	6921320	¥6,300

**⑳ラージシェフナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.25G 25cm	4-0273-2001	389	204	2.5	6921330	¥7,500

**㉑シェフナイフワイドブレード (洋出刃) 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8063.20G 20cm	4-0273-2101	340	180	3.0	6925500	¥7,300

**㉒三徳庖丁 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8503.17E 17cm	4-0273-2201	295	110	1.9	6921340	¥5,500

**㉓三徳庖丁 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
6.8523.17E 17cm	4-0273-2301	295	108	1.9	6921350	¥6,500

**㉔フィレナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8713.20E 20cm	4-0273-2401	331	76	1.7	6921370	¥5,300

**㉕スライジングナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8223.25G 25cm	4-0273-2501	380	140	2.0	6925510	¥8,500

**㉖ボーニングナイフ 両** 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8413.15G 15cm	4-0273-2601	300	80	3.0	6925520	¥4,500

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁