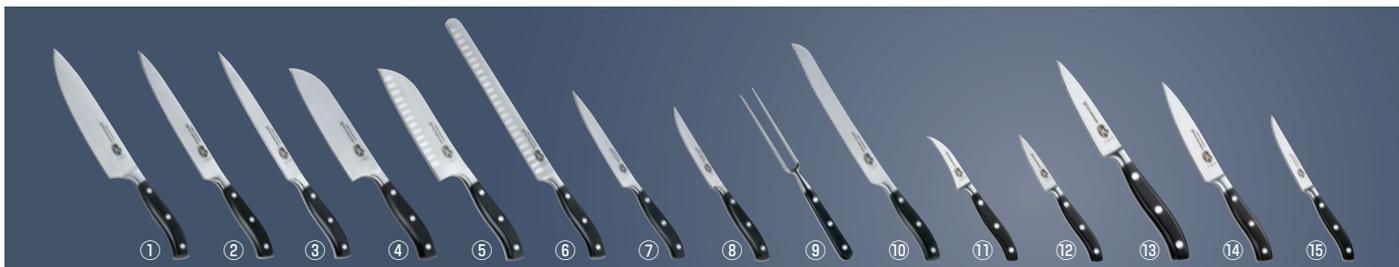




ビクトリノックスは、1884年の創業
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

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 ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
20cm	7.7403.20G	5-0273-0101	350	290	3.0	7806100	¥21,000
25cm	7.7403.25G	5-0273-0102	480	312	4.0	7806200	¥25,000

②カービングナイフ ブラック 両 **93**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
20cm	7.7203.20G	5-0273-0201	345	208	2.5	7806300	¥20,000

③フィレナイフ ブラック 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	5-0273-0301	340	178	1.2	7806500	¥19,000

●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 ブラック 両 **93**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ 7.7303.17G	5-0273-0401	310	218	2.1	7806600	¥20,000
⑤溝付 7.7323.17G	5-0273-0501	310	229	2.0	7806700	¥23,000

●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。

⑥スライシングナイフ 溝付 ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
26cm	7.7223.26G	5-0273-0601	400	211	2.4	7806800	¥23,000

⑦カービングナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
15cm	7.7203.15G	5-0273-0701	272	113	1.8	7807000	¥16,000

⑧ステーキナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12cm	7.7203.12G	5-0273-0801	244	103	1.5	7806900	¥13,000

⑨カービングフォーク ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7233.15G	5-0273-0901	275	130	6.8	7807100	¥14,000

⑩ブレッドナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
23cm	7.7433.23G	5-0273-1001	367	223	2.5	7807200	¥20,000

⑪シェービングナイフ ブラック 両 **93**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
8cm	7.7303.08G	5-0273-1101	210	92	1.7	7806010	¥13,000

パーリングナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑫ 8cm	7.7203.08G	5-0273-1201	204	95	2.5	6925550	¥12,000
⑬ 10cm	7.7203.10G	5-0273-1301	222	100	2.5	6925560	¥13,000

⑭シェフナイフ ブラック 両 **93**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
15cm	7.7403.15G	5-0273-1401	295	210	3.0	7806020	¥16,000

⑮ステーキ&ピッツァナイフ ブラック 両 **93**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12cm	7.7203.12WG	5-0273-1501	245	104	2.0	7806030	¥13,000

スィ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



⑯シェフナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑯ 15cm	6.8003.15-X1	5-0273-1601	284	76	1.5	6921300	¥4,500
⑰ 19cm	6.8003.19-X1	5-0273-1701	315	90	1.9	6921310	¥6,000
⑱ 22cm	6.8003.22-X1	5-0273-1801	352	116	2.1	6921320	¥6,800
⑲ 25cm	6.8003.25G	5-0273-1901	389	204	2.5	6921330	¥8,000

⑳シェフナイフ ワイドブレード ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
20cm	6.8063.20G	5-0273-2001	340	180	3.0	6925500	¥7,800

三徳庖丁 ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉑ 17cm	6.8503.17-X1	5-0273-2101	295	110	1.9	6921340	¥6,000
㉒ 17cm 溝付	6.8523.17-X1	5-0273-2201	295	108	1.9	6921350	¥7,000

㉓フィレナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8713.20G	5-0273-2301	331	76	1.7	6921370	¥5,600

㉔スライシングナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
25cm	6.8223.25G	5-0273-2401	380	140	2.0	6925510	¥9,000

㉕ポーニングナイフ ブラック 両 **91**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
15cm	6.8413.15G	5-0273-2501	300	80	3.0	6925520	¥4,800

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 I・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
コレクシオン

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁