



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



スイス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

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	5-0276-0101	315	90	2.0	6911300 ¥6,000
②19cm	ピンク	6.8006.19L5-X1	5-0276-0201	315	90	2.0	6911310 ¥6,000
③19cm	イエロー	6.8006.19L8-X1	5-0276-0301	315	90	2.0	6911320 ¥6,000
④19cm	オレンジ	6.8006.19L9-X1	5-0276-0401	315	90	2.0	6911330 ¥6,000

三徳庖丁 溝付 両

91

	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	5-0276-0501	295	108	2.0	6911340 ¥7,000
⑥ピンク	6.8526.17L5-X1	5-0276-0601	295	108	2.0	6911350 ¥7,000
⑦イエロー	6.8526.17L8-X1	5-0276-0701	295	108	2.0	6911360 ¥7,000
⑧オレンジ	6.8526.17L9-X1	5-0276-0801	295	108	2.0	6911370 ¥7,000

ブレッドナイフ 両

91

	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	5-0276-0901	342	90	3.0	6911380 ¥5,300
⑩ピンク	6.8636.21L5-X1	5-0276-1001	342	90	3.0	6911390 ¥5,300
⑪イエロー	6.8636.21L8-X1	5-0276-1101	342	90	3.0	6911400 ¥5,300
⑫オレンジ	6.8636.21L9-X1	5-0276-1201	342	90	3.0	6911410 ¥5,300



ステーキ&ピッツァナイフ 両

91

		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	5-0276-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,800
⑭	ブラック	6.7933.12-X1	5-0276-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,800
⑮	グリーン	6.7936.12L4-X1	5-0276-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,800
⑯	ピンク	6.7936.12L5-X1	5-0276-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,800
⑰	イエロー	6.7936.12L8-X1	5-0276-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,800
⑱	オレンジ	6.7936.12L9-X1	5-0276-1801	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 両

91

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲ピンク	6.7836.5-X1	5-0276-1901	223	29	1.2	6921540 ¥1,500
⑳オレンジ	6.7836.9-X1	5-0276-2001	223	29	1.2	6921550 ¥1,500
㉑イエロー	6.7836.8-X1	5-0276-2101	223	29	1.2	6921560 ¥1,500
㉒グリーン	6.7836.4-X1	5-0276-2201	223	29	1.2	6921570 ¥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バーベキュー、スイーツの切り分けにも便利です。

パーリングナイフ 両

91

刃渡		ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓10cm	ピンク 6.7706.5-X1	5-0276-2301	214	28	1.2	6921500	¥1,500
㉔10cm	オレンジ 6.7706.9-X1	5-0276-2401	214	28	1.2	6921510	¥1,500
㉕10cm	イエロー 6.7706.8-X1	5-0276-2501	214	28	1.2	6921520	¥1,500
㉖10cm	グリーン 6.7706.4-X1	5-0276-2601	214	28	1.2	6921530	¥1,500

パーリングナイフ 波刃 両

91

刃渡		ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
㉗10cm	グリーン	6.7736.4-X1	5-0276-2701	214	28	1.2	1244700	¥1,500
㉘10cm	ピンク	6.7736.5-X1	5-0276-2801	214	28	1.2	1244800	¥1,500
㉙10cm	イエロー	6.7736.8-X1	5-0276-2901	214	28	1.2	1244900	¥1,500
㉚10cm	オレンジ	6.7736.9-X1	5-0276-3001	214	28	1.2	1245000	¥1,500

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

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 ロート・スコップ

08 庖丁