



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



フィブロックスシリーズ

最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブロックスハンドルがこれからの主流です。
材質:刃部/ハイカーボンプールームモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①シェフナイフ 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
19cm	ブラック 5.2003.19	6-0274-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,800
22cm	ブラック 5.2003.22	6-0274-0102	350	150	2.0	7347300	¥7,000
25cm	ブルー 5.2003.25	6-0274-0103	385	200	2.5	7347400	¥8,200
28cm	ブルー 5.2003.28	6-0274-0104	415	225	2.5	7347500	¥8,500
31cm	ブルー 5.2003.31	6-0274-0105	445	270	2.5	7347600	¥11,000

②シェフナイフ 波刃 ブラック 片 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
19cm	5.2033.19	6-0274-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,800

③スライサー ブラック 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
25cm	5.4403.25	6-0274-0301	385	130	1.7	7348300	¥7,000

④ウッド ペティナイフ 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12cm	5.2000.12	6-0274-0401	230	45	1.1	7347000	¥6,000

※ペティナイフのハンドルはローズウッドになります。
※洗浄機のご使用は避けてください。

⑤スティッキングナイフ ブラック 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
16cm	5.5603.16	6-0274-0501	290	135	2.2	7348500	¥5,800

⑥スキニングナイフ アメリカン ブラック 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
12cm	5.7803.12	6-0274-0601	256	119	2.2	7348600	¥6,200
15cm	5.7803.15	6-0274-0602	282	130	2.2	7348700	¥6,200



⑦ポテトピーラー ブラック ㊦

ページコード	全長	g	商品コード	価格	
5.0203	6-0274-0701	160	19	7348800	¥1,100



⑧サーモンナイフ 溝付き ブラック 両 ㊦

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.4623.30	6-0274-0801	440	107	1.2	7348400	¥11,000

⑨ラーディングナイフ ブラック 片 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
30cm	5.4233.30-X1	6-0274-0901	430	140	1.6	7348100	¥8,000
36cm	5.4233.36-X1	6-0274-0902	485	158	1.8	7348210	¥9,500

⑩ブレッド&ペイストリーナイフ ブラック 片 ㊦

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.2933.26-X1	6-0274-1001	383	156	2.0	7347810	¥7,500

⑪ブレッドナイフ ブラック 片 ㊦

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.2533.21-X1	6-0274-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,800



⑫ブレッド&ペイストリーナイフ レッド 片 ㊦

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.2931.26-X1	6-0274-1201	383	156	2.0	6921000	¥7,500

●ハードなバゲットやライ麦パンなどもブレッド専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンをとらえ続けることができます。



⑬ブレッドナイフ レッド 片 ㊦

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
5.2531.21-X1	6-0274-1301	350	106	2.0	1244300	¥5,800

両…両刃 片…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