



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
洗

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

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

ブレッドナイフ 両

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

三徳庖丁 溝付 両

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



ステーキ&ピッツァナイフ 両

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 両

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 両

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…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
(下記しらす)

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