



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



スイスクラシックフルーツカラーコレクション

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
①GN 6.8006.19L4E 19cm	4-0276-0101	315	90	2.0	6911300	¥5,500
②PK 6.8006.19L5E 19cm	4-0276-0201	315	90	2.0	6911310	¥5,500
③YL 6.8006.19L8E 19cm	4-0276-0301	315	90	2.0	6911320	¥5,500
④OR 6.8006.19L9E 19cm	4-0276-0401	315	90	2.0	6911330	¥5,500

ブレードナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨GN 6.8636.21L4E 21cm	4-0276-0901	342	90	3.0	6911380	¥5,000
⑩PK 6.8636.21L5E 21cm	4-0276-1001	342	90	3.0	6911390	¥5,000
⑪YL 6.8636.21L8E 21cm	4-0276-1101	342	90	3.0	6911400	¥5,000
⑫OR 6.8636.21L9E 21cm	4-0276-1201	342	90	3.0	6911410	¥5,000

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
⑤GN 6.8526.17L4E 17cm	4-0276-0501	295	108	2.0	6911340	¥6,500
⑥PK 6.8526.17L5E 17cm	4-0276-0601	295	108	2.0	6911350	¥6,500
⑦YL 6.8526.17L8E 17cm	4-0276-0701	295	108	2.0	6911360	¥6,500
⑧OR 6.8526.17L9E 17cm	4-0276-0801	295	108	2.0	6911370	¥6,500



グルメナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬RD 6.7931.12E 12cm	4-0276-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,800
⑭BK 6.7933.12E 12cm	4-0276-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,800
⑮GN 6.7936.12L4E 12cm	4-0276-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,800
⑯PK 6.7936.12L5E 12cm	4-0276-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,800
⑰YL 6.7936.12L8E 12cm	4-0276-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,800
⑱OR 6.7936.12L9E 12cm	4-0276-1801	233	36	1.2	6918250	¥1,800

●グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、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・ベジタブルナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲PK 6.7836.5FCE 11cm	4-0276-1901	223	29	1.2	6921540	¥1,500
⑳OR 6.7836.9FCE 11cm	4-0276-2001	223	29	1.2	6921550	¥1,500
㉑YL 6.7836.8FCE 11cm	4-0276-2101	223	29	1.2	6921560	¥1,500
㉒GN 6.7836.4FCE 11cm	4-0276-2201	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パン、スイーツの切り分けにも便利です。

ペティーナイフ 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓PK 6.7706.5FCE 10cm	4-0276-2301	214	28	1.2	6921500	¥1,500
㉔OR 6.7706.9FCE 10cm	4-0276-2401	214	28	1.2	6921510	¥1,500
㉕YL 6.7706.8FCE 10cm	4-0276-2501	214	28	1.2	6921520	¥1,500
㉖GN 6.7706.4FCE 10cm	4-0276-2601	214	28	1.2	6921530	¥1,500

ペティナイフ 波刃 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉗GN 6.7736.4FCE 10cm	4-0276-2701	214	28	1.2	1244700	¥1,500
㉘PK 6.7736.5FCE 10cm	4-0276-2801	214	28	1.2	1244800	¥1,500
㉙YL 6.7736.8FCE 10cm	4-0276-2901	214	28	1.2	1244900	¥1,500
㉚OR 6.7736.9FCE 10cm	4-0276-3001	214	28	1.2	1245000	¥1,500

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