


**VICTORINOX**  
 SWITZERLAND

 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。  
 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ムオリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃

**① ウェーブナイフ 5.4231 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36GB 36cm	4-0301-0101	490	158	1.6	6921920	¥8,000

**② ウェーブスライサー 5.4233 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30cm	4-0301-0201	430	140	1.6	7348100	¥7,500
36GB 36cm	4-0301-0202	485	158	1.8	7348210	¥8,800

**③ ブレッドナイフ Pro 5.2931 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	4-0301-0301	383	156	2.0	6921000	¥7,000

●ハードなバケ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。

**④ ブレッドナイフ PRO 5.2933 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	4-0301-0401	380	156	2.0	7347810	¥7,000

**⑤ ブレッドナイフ SP 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	4-0301-0501	350	106	2.0	1244300	¥5,500

**⑥ サンドウィッチナイフ レッド 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2031.22GB 22cm	4-0301-0601	355	136	1.5	7346900	¥7,000

**スイスクラシック  
フルーツカラーコレクション**

**ブレッドナイフ 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑧ GN 6.8636.21L4E 21cm	4-0301-0801	342	90	3.0	6911380	¥5,000
⑨ PK 6.8636.21L5E 21cm	4-0301-0901	342	90	3.0	6911390	¥5,000
⑩ YL 6.8636.21L8E 21cm	4-0301-1001	342	90	3.0	6911400	¥5,000
⑪ OR 6.8636.21L9E 21cm	4-0301-1101	342	90	3.0	6911410	¥5,000

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℃


**⑦ グランメートル ブレッドナイフ 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	4-0301-0701	367	223	2.5	7807200	¥18,000

**⑫ グランメートル  
オフセットブレッドナイフ 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	4-0301-1201	350	192	3.0	6925570	¥15,000

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  
●鍛造による、ずりりとくる重さ感、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。


**⑬ スイスクラシック  
ブレッドナイフ 円**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	4-0301-1301	342	90	2.1	6921360	¥5,000

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