



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**

プロフェッショナルシリーズ

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/ハイカーボンクロームモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度：150℃



① 牛刀 5.2003 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,500
22cm	4-0274-0102	350	150	2.0	7347300	¥6,500
25cm	4-0274-0103	385	200	2.5	7347400	¥7,700
28cm	4-0274-0104	415	225	2.5	7347500	¥8,000
31cm	4-0274-0105	445	270	2.5	7347600	¥9,500

② 波刃牛刀 5.2033 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	4-0274-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③ スライサー(筋引) 5.4403 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	4-0274-0301	385	130	1.7	7348300	¥6,500

④ ペティーナ이프 5.2000 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0274-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,500

※ペティーナ이프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 骨スキ 5.5603 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0274-0501	290	135	2.2	7348500	¥5,200

⑥ 皮ハギ 5.7803 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	4-0274-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,500
15cm	4-0274-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,500



⑦ ポテトピーラー 5.0203 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6cm	4-0274-0701	160	19	7348800	¥1,000



⑧ サーモンナイフ 5.4623 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	4-0274-0801	440	107	1.2	7348400	¥9,500

⑨ ウェーブスライサー 5.4233 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30GB 30cm	4-0274-0901	430	140	1.6	7348100	¥7,500
36GB 36cm	4-0274-0902	485	158	1.8	7348210	¥8,800

⑩ ブレッドナイフ Pro 黒 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26cm	4-0274-1001	380	156	2.0	7347810	¥7,000

⑪ ブレッドナイフ SP 黒 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2533.21GB 21cm	4-0274-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,500



⑫ ウェーブナイフ 5.4231 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36GB 36cm	4-0274-1201	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑬ ブレッドナイフ Pro 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	4-0274-1301	383	156	2.0	6921000	¥7,000

●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。



⑭ ブレッドナイフ SP 両 ㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	4-0274-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,500

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