



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。

グランメートルシリーズ

鍛造による、ずしりとくる重量感、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。
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



①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
7.7403.20G 20cm	1-0293-0101	350	290	3.0	7806100	¥16,000
7.7403.25G 25cm	1-0293-0102	480	312	4.0	7806200	¥18,000

②スライサー 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.20G 20cm	1-0293-0201	345	208	2.5	7806300	¥14,000

③ポーニングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.15G 15cm	1-0293-0301	290	174	2.4	7806400	¥12,000

④フィレナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7213.20G 20cm	1-0293-0401	340	178	1.2	7806500	¥14,000

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けるのに最適です。

三徳庖丁 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤7.7303.17G 17cm	1-0293-0501	310	218	2.1	7806600	¥15,000
⑥7.7323.17G 17cm プラス	1-0293-0601	310	229	2.0	7806700	¥17,000

●三徳庖丁プラスは、刃に溝加工を施し食材の切り離れを良くします。

⑦サーモンナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7223.26G 26cm	1-0293-0701	400	211	2.4	7806800	¥17,000

⑧ユーティリティナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.15G 15cm	1-0293-0801	272	113	1.8	7807000	¥11,000

⑨ステーキナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12G 12cm	1-0293-0901	244	103	1.5	7806900	¥9,000

⑩カービング・フォーク 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7233.15G 15cm	1-0293-1001	275	130	6.8	7807100	¥11,000

⑪ブレッドナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	1-0293-1101	367	223	2.5	7807200	¥15,000

⑫シェービングナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.08G 8cm	1-0293-1201	210	92	1.7	7806010	¥9,000

ペティーナ이프 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬7.7203.08G 8cm	1-0293-1301	204	95	2.5	6925550	¥8,000
⑭7.7203.10G 10cm	1-0293-1401	222	100	2.5	6925560	¥9,000

⑮シェフナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.15G 15cm	1-0293-1501	295	210	3.0	7806020	¥12,000

⑯トマト&ステーキナイフ 両 93

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12WG 12cm	1-0293-1601	245	104	2.0	7806030	¥9,000

スイスクラシックシリーズ 洗

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



⑰スモールシェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.15E 15cm	1-0293-1701	284	76	1.5	6921300	¥4,000

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
⑱6.8003.19E 19cm	1-0293-1801	315	90	1.9	6921310	¥5,300
⑲6.8003.22E 22cm	1-0293-1901	352	116	2.1	6921320	¥6,000

⑳ラージシェフナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.25G 25cm	1-0293-2001	389	204	2.5	6921330	¥7,200

㉑シェフナイフワイドブレード (洋出刃) 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8063.20G 20cm	1-0293-2101	340	180	3.0	6925500	¥7,000

㉒三徳庖丁 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8503.17E 17cm	1-0293-2201	295	110	1.9	6921340	¥5,300

㉓三徳庖丁 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
6.8523.17E 17cm	1-0293-2301	295	108	1.9	6921350	¥6,300

㉔フィレナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8713.20E 20cm	1-0293-2401	331	76	1.7	6921370	¥4,800

㉕スライジングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8223.25G 25cm	1-0293-2501	380	140	2.0	6925510	¥8,000

㉖ポーニングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8413.15G 15cm	1-0293-2601	300	80	3.0	6925520	¥4,200

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
06 コレクション

07 オープンウェア

08 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁