



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
19cm	1-0296-0101	315	90	2.0	6911300	¥5,300
19cm	1-0296-0201	315	90	2.0	6911310	¥5,300
19cm	1-0296-0301	315	90	2.0	6911320	¥5,300
19cm	1-0296-0401	315	90	2.0	6911330	¥5,300

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
17cm	1-0296-0501	295	108	2.0	6911340	¥6,300
17cm	1-0296-0601	295	108	2.0	6911350	¥6,300
17cm	1-0296-0701	295	108	2.0	6911360	¥6,300
17cm	1-0296-0801	295	108	2.0	6911370	¥6,300

ブレッドナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0296-0901	342	90	3.0	6911380	¥4,800
21cm	1-0296-1001	342	90	3.0	6911390	¥4,800
21cm	1-0296-1101	342	90	3.0	6911400	¥4,800
21cm	1-0296-1201	342	90	3.0	6911410	¥4,800



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
12cm	1-0296-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,600
12cm	1-0296-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,600
12cm	1-0296-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,600
12cm	1-0296-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,600
12cm	1-0296-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,600
12cm	1-0296-1801	233	36	1.2	6918250	¥1,600

●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
11cm	1-0296-1901	223	29	1.2	6921540	¥1,100
11cm	1-0296-2001	223	29	1.2	6921550	¥1,100
11cm	1-0296-2101	223	29	1.2	6921560	¥1,100
11cm	1-0296-2201	223	29	1.2	6921570	¥1,100

●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
10cm	1-0296-2301	214	28	1.2	6921500	¥1,100
10cm	1-0296-2401	214	28	1.2	6921510	¥1,100
10cm	1-0296-2501	214	28	1.2	6921520	¥1,100
10cm	1-0296-2601	214	28	1.2	6921530	¥1,100

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
10cm	1-0296-2701	214	28	1.2	1244700	¥1,100
10cm	1-0296-2801	214	28	1.2	1244800	¥1,100
10cm	1-0296-2901	214	28	1.2	1244900	¥1,100
10cm	1-0296-3001	214	28	1.2	1245000	¥1,100

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