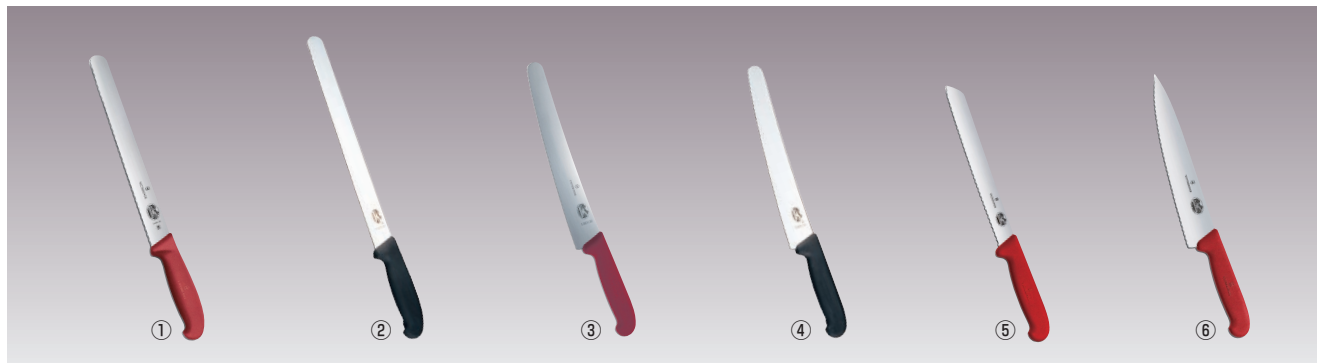



VICTORINOX
 SWITZERLAND

 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、衛生的なフィボロックスハンドルがこれからの主流です。
 材質:刃部/ハイカーボンプラチナモリブデン鋼 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 |
|-----------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 25GB 25cm | 1-0321-0101 | 387 | 136 | 1.6 | 6921900 | ¥5,800 |
| 30GB 30cm | 1-0321-0102 | 435 | 140 | 1.6 | 6921910 | ¥6,800 |
| 36GB 36cm | 1-0321-0103 | 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 |
|-----------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 25GB 25cm | 1-0321-0201 | 385 | 138 | 1.5 | 7348000 | ¥5,800 |
| 30GB 30cm | 1-0321-0202 | 430 | 140 | 1.6 | 7348100 | ¥6,800 |
| 36GB 36cm | 1-0321-0203 | 485 | 158 | 1.8 | 7348200 | ¥8,000 |

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 | 1-0321-0301 | 383 | 156 | 2.0 | 6921000 | ¥6,500 |

●ハードなバゲットやライ麦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 | 1-0321-0401 | 380 | 156 | 2.0 | 7347810 | ¥6,500 |

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 | 1-0321-0501 | 350 | 106 | 2.0 | 1244300 | ¥5,000 |

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 | 1-0321-0601 | 355 | 136 | 1.5 | 7346900 | ¥6,500 |

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

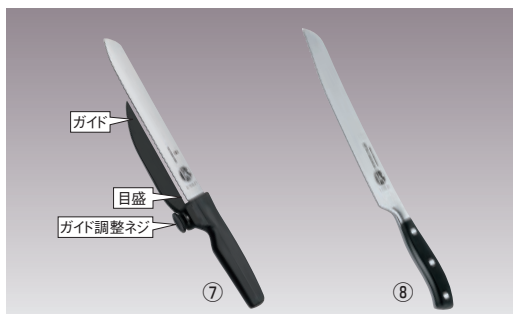
04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁


⑦ プロフェッショナル DUXナイフ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | ガイド長さ | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
| 5.1733.21 21cm | 1-0321-0701 | 350 | 195 | 3.0 | 約130 | 6925580 | ¥11,000 |

●目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。

⑧ 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 | 1-0321-0801 | 367 | 223 | 2.5 | 7807200 | ¥15,000 |


⑬ 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 | 1-0321-1301 | 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、ずりどくる重有感、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りです。

**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 |
|-----------------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑨GN 6.8636.21L4E 21cm | 1-0321-0901 | 342 | 90 | 3.0 | 6911380 | ¥4,800 |
| ⑩PK 6.8636.21L5E 21cm | 1-0321-1001 | 342 | 90 | 3.0 | 6911390 | ¥4,800 |
| ⑪YL 6.8636.21L8E 21cm | 1-0321-1101 | 342 | 90 | 3.0 | 6911400 | ¥4,800 |
| ⑫OR 6.8636.21L9E 21cm | 1-0321-1201 | 342 | 90 | 3.0 | 6911410 | ¥4,800 |

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℃


**⑭ 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 | 1-0321-1401 | 342 | 90 | 2.1 | 6921360 | ¥4,800 |

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