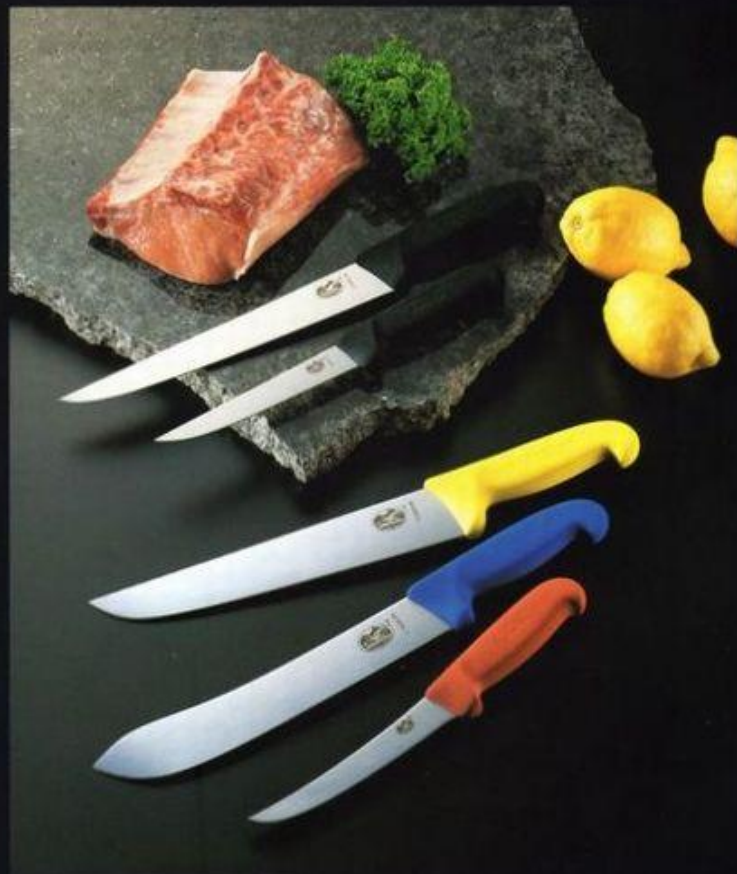


PROFESSIONAL / KITCHEN
KNIVES CATALOG



 VICTORINOX

VICTORINOX

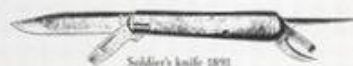
— 技術と伝統を積み重ねた信頼のブランド —



Karl Elsener

ビクトリノックスは1884年にスイスのジュビツ州イーバッハで産声をあげました。創業者は帽子職人の息子であったカール・エルズナー。彼はドイツとフランスでナイフ作りの技能を学び、ここに小さな刃物工場を作ったのです。後にビクトリノックスが、世界的な名声を受ける基礎ともなる「ソルジャーナイフ」をスイス陸軍に納入したのは1891年10月。その後、2枚の背パネに6つのパーツからなる「オフィサーナイフ」を発売し、1897年6月に公式に特許登録がなされました。これをきっかけとして、ビクトリノックスは今日あるようなポケットマルチツールの

代表的存在としての地位を確かなものにし、歴史を積み重ねて発展してきたのです。このように最も実用的なマルチツールとして世界で信頼を得てきた理由は、つねに高い品質と機能性の高さを維持してきたことにあります。また、世界的なナイフメーカーとして創業当初より、家庭やプロフェッショナル向けのキッチン・料理用ナイフ、食肉加工用のブッチャーナイフなどを作り続けています。その切れ味と使いやすさは、マルチツールと同様に高い評価を受けています。



Soldier's knife 1891

ビクトリノックス・ナイフの特徴

鋼材は、ビクトリノックス独自仕様のAグレードステンレススチール(ハイカーボンクロムモリブデン鋼:CrMo)を使用しています。また、高度な技術によりブレード全体を刃先にかけてテーバーをつけ、精密に研削加工をしています。硬度は、ロックウェル55-56(55-56HRC)です。それぞれの用途や食材に合った、ハンドル素材、ブレード形状、エッジ仕様により、使いやすく、素晴らしい切れ味をもたらします。



刃付けの角度をレーザーテスターすることで、鋭い切れ味を実現しています。

溝付き刃(フルテッド・エッジ)は、ブレード表面の特殊加工により食材の切り離れを良くしています。

波刃(ウェーブ・エッジ)は、独自の形状が食材を確実にとらえ、形を崩さずにきれいに切ることが出来ます。

ポリプロピレンハンドル
軽くて持ちやすく、一体成型のハンドルです。ブレードとの結合部分の間に細菌の入り込む心配がありません。食器洗い機での洗浄が可能です。

FIBROX®(フィブロックス)ハンドル
ポリアミド樹脂の素材で最新の人間工学に基づいてデザインされた一体成型のハンドルです。ブレードとの結合部分に隙間がないので細菌の入り込む心配がありません。独自の処理により手に馴染み、滑りにくいハンドルです。150℃までの殺菌消毒に耐えることができます。

ウッドハンドル
おもに天然のローズウッドを使用し、温かみがあり、握りになじむデザインです。

ビクトリノックス・ナイフ



① ブレード全体を先端にかけてテーバーをつけて精密に研削加工をしています。



② 側面から加えられた力は、ブレード全体で均一に分散するので、きれいな曲線状にカーブします。



③ 刃先から刃先にかけてテーバーをつけて精密に研削加工をしています。食材との抵抗が小さくなり、素晴らしい切れ味です。

一般のナイフ



① 鋼材を打ち抜いただけで、テーバーなしの、フラットなブレードです。



② 側面から加えられた力は、均一に分散できないので、ハンドルに近い部分の負担が大きくなり、折損の危険があります。



③ テーバーがないので、食材との抵抗が大きくなります。

表示の見方

商品名

ウェーブスライサー

●30cm 5.4233.30 ★FX◆BK

●サイズ(刃のみ) 品番 ★ハンドル素材 ◆ハンドルカラー

※太字が商品写真です。

★ハンドル素材

WD ウッド
PP ポリプロピレン
FX フィブロックス

◆ハンドルカラー

RD レッド
BL ブルー
BK ブラック
BD バーガンディー
WH ホワイト
YL イエロー

Paring Knives ペアリングナイフ

果物の皮むきや飾り切り、野菜の面取りをするのに大変便利です。ハンドルは、ウッドハンドルとポリプロピレンハンドルがあります。

ウッドハンドル

ポテトピーラー
5.0209 ★WD



果物ナイフ 8cm
5.0609 ★WD



果物ナイフ 10cm
5.0709 ★WD



シェービングナイフ
5.3100 ★WD
5.3109 ★WD



ナッツナイフ
5.3209 ★WD



レモンコレクター
5.3400 ★WD



レモンゼスター
5.3500 ★WD



アップルコアラー
5.3609.17 ★WD



ポリプロピレンハンドル

ポテトピーラー
5.0201 ★PP ◆RD : 5.0203 ★PP ◆BK
5.0207 ★PP ◆WH



果物ナイフ・ストレート 8cm
5.0401 ★PP ◆RD : 5.0402 ★PP ◆BL
5.0403 ★PP ◆BK : 5.0407 ★PP ◆WH

果物ナイフ・ストレート 波刃 8cm
5.0431 ★PP ◆RD : 5.0432 ★PP ◆BL
5.0433 ★PP ◆BK : 5.0437 ★PP ◆WH



シェービングナイフ
5.0501 ★PP ◆RD : 5.0503 ★PP ◆BK
5.0507 ★PP ◆WH



果物ナイフ 8cm
5.0601 ★PP ◆RD : 5.0602 ★PP ◆BL
5.0603 ★PP ◆BK : 5.0607 ★PP ◆WH

果物ナイフ 波刃 8cm
5.0631 ★PP ◆RD : 5.0632 ★PP ◆BL
5.0633 ★PP ◆BK : 5.0637 ★PP ◆WH



果物ナイフ 10cm
5.0701 ★PP ◆RD : 5.0702 ★PP ◆BL
5.0703 ★PP ◆BK : 5.0707 ★PP ◆WH

果物ナイフ 波刃 10cm
5.0731 ★PP ◆RD : 5.0732 ★PP ◆BK
5.0737 ★PP ◆WH



トマト・ベジタブルナイフ
★11cm 5.0831 ★PP ◆RD : ★11cm 5.0832 ★PP ◆BL
★11cm 5.0833 ★PP ◆BK : ★11cm 5.0837 ★PP ◆WH



トマト・ソーセージナイフ
★11cm 5.0931 ★PP ◆RD
★11cm 5.0933 ★PP ◆BK



シェービングナイフ
5.3103 ★PP ◆BK



レモンコレクター
5.3403 ★PP ◆BK



レモンゼスター
5.3503 ★PP ◆BK



アップルコアラー
5.3603.16 ★PP ◆BK



Kitchen Knives キッチンナイフ

ご家庭のキッチンでの使用に最適な種類とサイズを揃えています。使いやすいサイズと切れ味のよさで世界中で愛用されています。

キッチンナイフ

パン切りナイフ

★18cm 5.1633.18 ★PP ◆BK : ★18cm 5.1637.18 ★PP ◆WH
★21cm 5.1633.21 ★PP ◆BK : ★21cm 5.1637.21 ★PP ◆WH



DUXナイフ

★21cm 5.1733.21 ★PP ◆BK



キッチンナイフ

★12cm 5.1803.12 ★PP ◆BK
★15cm 5.1803.15 ★PP ◆BK
★18cm 5.1803.18 ★PP ◆BK
★15cm 5.1807.15 ★PP ◆WH
★18cm 5.1807.18 ★PP ◆WH



カービングナイフ

★20cm 5.1833.20 ★PP ◆BK
★20cm 5.1837.20 ★PP ◆WH



クックスナイフ

★19cm 5.1903.19 ★PP ◆BK : ★19cm 5.1907.19 ★PP ◆WH
★22cm 5.1903.22 ★PP ◆BK : ★22cm 5.1907.22 ★PP ◆WH



カービングフォーク

★15cm 5.2103.15 ★PP ◆BK : ★15cm 5.2107.15 ★PP ◆WH



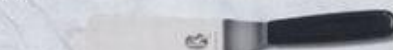
スパチュラ

★20cm 5.2603.20 ★PP ◆BK : ★20cm 5.2607.20 ★PP ◆WH



オフセットスパチュラ

★16cm 5.2763.16 ★PP ◆BK



チーズナイフ(テーブル用)

5.1363 ★PP ◆BK
5.1367 ★PP ◆WH



キッチンナイフシャープナー

7.8720 ◆BK



Professional Knives プロフェッショナルナイフ

料理方法や食材、用途に合わせて使い分けができるように様々な形状とサイズを描えています。
永年にわたり培われた独自の技術により、素晴らしい切れ味を実現しています。

ウッドハンドル

パン切りナイフ

- 18cm 5.1630.18 ★WD
- 21cm 5.1630.21 ★WD



ベティーナイフ

- 8cm 5.2000.08 ★WD
- 10cm 5.2000.10 ★WD
- 12cm 5.2000.12 ★WD
- 14cm 5.2000.14 ★WD
- ベティーナイフ 波刃
- 12cm 5.2030.12 ★WD
- 14cm 5.2030.14 ★WD

牛刀

- 16cm 5.2000.16 ★WD
- 19cm 5.2000.19 ★WD
- 22cm 5.2000.22 ★WD
- 25cm 5.2000.25 ★WD
- 28cm 5.2000.28 ★WD
- 31cm 5.2000.31 ★WD

牛刀 波刃

- 19cm 5.2030.19 ★WD
- 22cm 5.2030.22 ★WD
- 25cm 5.2030.25 ★WD
- 31cm 5.2030.31 ★WD



ベアストリーナイフ

- 26cm 5.2930.26 ★WD



フィッシュ・ファイルナイフ

- 16cm 5.3700.16 ★WD
- 18cm 5.3700.18 ★WD
- 20cm 5.3700.20 ★WD



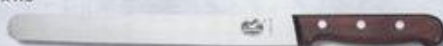
サーモンナイフ 溝付き

- 30cm 5.4120.30 ★WD



スライサー

- 25cm 5.4200.25 ★WD
- 30cm 5.4200.30 ★WD
- 36cm 5.4200.36 ★WD



ウェーブスライサー

- 25cm 5.4230.25 ★WD
- 30cm 5.4230.30 ★WD
- 36cm 5.4230.36 ★WD



スライサー

- 25cm 5.4400.25 ★WD
- 30cm 5.4400.30 ★WD
- 36cm 5.4400.36 ★WD



フィブックスハンドル

ベティーナイフ FIBROX

- 12cm 5.2003.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.2003.15 ★FX ◆BK

牛刀 FIBROX

- 19cm 5.2003.19 ★FX ◆BK
- 22cm 5.2003.22 ★FX ◆BK
- 25cm 5.2003.25 ★FX ◆BK
- 28cm 5.2003.28 ★FX ◆BK
- 31cm 5.2003.31 ★FX ◆BK

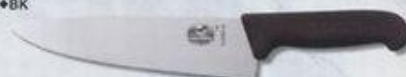
牛刀 波刃 FIBROX

- 19cm 5.2033.19 ★FX ◆BK
- 22cm 5.2033.22 ★FX ◆BK
- 25cm 5.2033.25 ★FX ◆BK



牛刀 巾広 FIBROX

- 20cm 5.2063.20 ★FX ◆BK



パン切りナイフ FIBROX

- 21cm 5.2533.21 ★FX ◆BK



ベアストリーナイフ FIBROX

- 28cm 5.2933.28 ★FX ◆BK



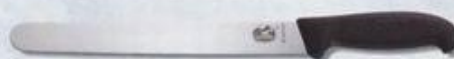
フィッシュ・ファイルナイフ FIBROX

- 16cm 5.3703.16 ★FX ◆BK
- 18cm 5.3703.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.3703.20 ★FX ◆BK



スライサー FIBROX

- 25cm 5.4203.25 ★FX ◆BK
- 30cm 5.4203.30 ★FX ◆BK
- 36cm 5.4203.36 ★FX ◆BK



ウェーブスライサー FIBROX

- 25cm 5.4233.25 ★FX ◆BK
- 30cm 5.4233.30 ★FX ◆BK
- 36cm 5.4233.36 ★FX ◆BK



スライサー FIBROX

- 25cm 5.4403.25 ★FX ◆BK



スライサー 巾広 FIBROX

- 25cm 5.4503.25 ★FX ◆BK
- 30cm 5.4503.30 ★FX ◆BK
- 36cm 5.4503.36 ★FX ◆BK



サーモンナイフ 溝付き FIBROX

- 30cm 5.4623.30 ★FX ◆BK



Carving Forks/Spatulas/Cheese Knives

カービングフォーク / スパチュラ / チーズナイフ

Chef's Knives/Cleaver Knives/Sharpening Steels

シェフナイフ / クレーバーナイフ / シャープニングスチール

カービングフォーク

ローストビーフの切り分けや、ステーキの調理などに使用します。

カービングフォーク

- 13cm 5.2300.13 ★WD
- 15cm 5.2300.15 ★WD
- 18cm 5.2300.18 ★WD
- 21cm 5.2300.21 ★WD



カービングフォーク

- 15cm 5.2400.15 ★WD



カービングフォーク

- 18cm 5.2303.18 ★PP ◆BK



スパチュラ

ケーキやデザート作りに、均一に湾曲するブレードは、クリームやバターを塗るのに最適な弾力です。

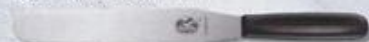
スパチュラ

- 12cm 5.2600.12 ★WD
- 15cm 5.2600.15 ★WD
- 18cm 5.2600.18 ★WD
- 20cm 5.2600.20 ★WD
- 23cm 5.2600.23 ★WD
- 25cm 5.2600.25 ★WD
- 28cm 5.2600.28 ★WD
- 31cm 5.2600.31 ★WD



スパチュラ

- 10cm 5.2603.10 ★PP ◆BK
- 12cm 5.2603.12 ★PP ◆BK
- 15cm 5.2603.15 ★PP ◆BK
- 18cm 5.2603.18 ★PP ◆BK
- 20cm 5.2603.20 ★PP ◆BK
- 23cm 5.2603.23 ★PP ◆BK
- 25cm 5.2603.25 ★PP ◆BK
- 28cm 5.2603.28 ★PP ◆BK
- 31cm 5.2603.31 ★PP ◆BK
- 20cm 5.2607.20 ★PP ◆WH



オフセットスパチュラ

- 20cm 5.2700.20 ★WD
- 23cm 5.2700.23 ★WD
- 25cm 5.2700.25 ★WD
- 28cm 5.2700.28 ★WD
- 31cm 5.2700.31 ★WD
- 25cm 5.2703.25 ★PP ◆BK
- 31cm 5.2703.31 ★PP ◆BK



チーズナイフ

大型のナイフはハードタイプのチーズの切り分けに適しています。

チーズナイフ

- 9cm 6.1103.09 ★FX ◆BK
- 18cm 6.1103.18 ★FX ◆BK
- 22cm 6.1103.22 ★FX ◆BK



チーズナイフ(両手付き)

- 30cm 6.1203.30 ★FX ◆BK
- 36cm 6.1203.36 ★FX ◆BK



バター&チーズナイフ

- 21cm 6.1323.21 ★FX ◆BK



シェフナイフ

鍛造ブレードとリベット止めハンドルのナイフです。

ベティナイフ フレンチタイプ

- 10cm 7.7103.10 ★NL ◆BK
- 15cm 7.7103.15 ★NL ◆BK



シェフナイフ フレンチタイプ

- 20cm 7.7103.20 ★NL ◆BK
- 25cm 7.7103.25 ★NL ◆BK
- 30cm 7.7103.30 ★NL ◆BK
- 35cm 7.7103.35 ★NL ◆BK



クレーバーナイフ

ブレードは肉厚で重みがあるので、食材をたたき切るのに適したナイフです。

クレーバーナイフ

- 15cm 5.4000.15 ★WD
- 18cm 5.4000.18 ★WD



クレーバーナイフ FIBROX

- 18cm 5.4003.18 ★FX ◆BK



シャープニング スチール

ナイフのメンテナンス用の砥ぎ棒です。肉の脂を落とし、切れ味を回復させます。素材はスチールとセラミックがあります。

シャープニングスチール

- 20cm 7.8013 ◆BK (丸)
- 23cm 7.8033 ◆BK (丸)
- 30cm 7.8513 ◆BK (丸)
- 30cm 7.8523 ◆BK (横円)



セラミックキッチンシャープナー

- 23cm 7.8058 ◆YL (丸)
- 30cm 7.8558 ◆YL (丸)
- 30cm 7.8568 ◆YL (横円)



ブッチャーシャープニングスチール

- 30cm 7.8613 ◆BD (細目丸)
- 30cm 7.8623 ◆BD (粗目横円)



Chef's Sets

シェフセット

プロフェッショナルナイフを専用のキャリングケースにまとめました。
 大小2種類のセットには、ウッドハンドルモデルとフィブロックスハンドルモデルがあります。

シェフセット

スモール シェフセット FIBROX
 5.4913 ★FX ◆BK



※セット内容
 牛刀2本、ベアストリーナイフ、スパチュラ、シェービングナイフ、シャープニングスチール、
 ポテトピーラー、ポテトボーラー、レモンドコレクター、レモンゼスター、果物ナイフ、
 ボーニングナイフ、フィッシュ・ファイルナイフ、カービングフォーク

スモール シェフセット
 5.4914 ★WD



※セット内容
 牛刀2本、ベアストリーナイフ、スパチュラ、シェービングナイフ、シャープニングスチール、
 ポテトピーラー、ポテトボーラー、レモンドコレクター、レモンゼスター、果物ナイフ、
 ボーニングナイフ、フィッシュ・ファイルナイフ、カービングフォーク

ラージ シェフセット FIBROX
 5.4923 ★FX ◆BK



※セット内容
 牛刀2本、ブッチャーナイフ、ベアストリーナイフ、スパチュラ、サーモンナイフ、ポテトピーラー、
 ポテトボーラー、オイスターナイフ、フィッシュ・シアア、アップルコアラー、シャープニングスチール、フィッシュ・
 ファイルナイフ、ボーニングナイフ、カービングフォーク、デコレーションナイフ、果物ナイフ、レモンドコレクター、
 レモンゼスター、アイシングファンネル、アイシングデコレーター、タイピングニードル、ラージナイフ、
 シェービングナイフ

ラージ シェフセット
 5.4924 ★WD



※セット内容
 牛刀2本、ブッチャーナイフ、ベアストリーナイフ、スパチュラ、サーモンナイフ、ポテトピーラー、
 ポテトボーラー、オイスターナイフ、フィッシュ・シアア、アップルコアラー、シャープニングスチール、
 フィッシュ・ファイルナイフ、ボーニングナイフ、カービングフォーク、デコレーションナイフ、果物ナイフ、
 レモンドコレクター、レモンゼスター、アイシングファンネル、アイシングデコレーター、シェービングナイフ

Kitchen Sets キッチンセット

家庭のキッチンでよく使うナイフ類をセットにしました。
料理が楽しくなるような内容で、プレゼントとしても喜ばれます。

カービングセット

カービング 2Pセット
5.1020.2 ★WD



※セット内容
カービングフォーク 牛刀19cm

カービング 2Pセット
5.1023.2 ★PP◆BK
5.1027.2 ★PP◆WH



※セット内容
カービングフォーク クックスナイフ19cm

果物ナイフセット

果物ナイフ 3P セット
5.1111.3 ★PP◆RD
5.1113.3 ★PP◆BK
5.1117.3 ★PP◆WH



※セット内容
トマト・ペジタブルナイフ 果物ナイフ8cm ポテトピーラー

果物ナイフ 6P セット RD
5.1111.6 ★PP◆RD
5.1113.6 ★PP◆BK
5.1117.6 ★PP◆WH



※セット内容
トマト・ペジタブルナイフ 果物ナイフ8cm
果物ナイフ波刃8cm 果物ナイフ・ストレート8cm
果物ナイフ・ストレート 波刃8cm ポテトピーラー

キッチンナイフセット

キッチンナイフ 5Pセット
5.1163.5 ★PP◆BK
5.1167.5 ★PP◆WH



※セット内容
パン切りナイフ21cm クックスナイフ19cm
トマト・ペジタブルナイフ 果物ナイフ8cm
果物ナイフ・ストレート 波刃8cm

キッチンナイフ 7Pセット
5.1103.7 ★PP◆BK
5.1107.7 ★PP◆WH



※セット内容
クックスナイフ19cm ポテトピーラー スパチュラ20cm
トマト・ペジタブルナイフ パン切りナイフ18cm
果物ナイフ8cm カービングフォーク

ステーキナイフセット

ステーキナイフセット
5.1121.6 ★PP◆RD
5.1122.6 ★PP◆BL
5.1123.6 ★PP◆BK
5.1127.6 ★PP◆WH



※セット内容
ステーキナイフ6P

ステーキナイフセット ラウンドタイプ
5.1131.6 ★PP◆RD
5.1132.6 ★PP◆BL
5.1133.6 ★PP◆BK
5.1137.6 ★PP◆WH



※セット内容
ステーキナイフ(ラウンドタイプ)6P

Table Sets テーブルセット

ビクトリノックスが提案するテーブルウェアのセットです。衛生的に優れたポリプロピレンハンドルで、4色のカラーが揃っています。

Cutlery Blocks カトラリーブロック

キッチンでナイフを収納するのに役立つ本製ケースです。11本収納とユニバーサルタイプがあります。

ファッションテーブルセット

ファッションテーブルセット 12P

5.1331.12 ★PP ◆RD
5.1332.12 ★PP ◆BL
5.1333.12 ★PP ◆BK
5.1337.12 ★PP ◆WH



※セット内容

テーブルフォーク 6P ステーキナイフ(ラウンドタイプ) 6P

ファッションテーブルセット 24P

5.1331.24 ★PP ◆RD
5.1332.24 ★PP ◆BL
5.1333.24 ★PP ◆BK
5.1337.24 ★PP ◆WH



※セット内容

テーブルフォーク 6P テーブルスプーン 6P ティースプーン 6P
ステーキナイフ(ラウンドタイプ) 6P

カトラリーブロック

カトラリーブロック・ユニバーサルタイプ 5.1173.5 ◆BK



カトラリーブロック・ユニバーサルタイプは、樹脂製のインナーによりナイフやハサミなどの形状にかかわらず自由に収納することが可能です。

注意: ステンレス製以外のナイフ類は錆が発生する可能性があるため収納しないで下さい。

※ナイフ類は別売りです。

カトラリーブロック 5.1150.0 ◆BR



カトラリーブロック 5.1153.0 ◆BK



収納できるのは次のサイズまでです。
クックスナイフ 22cm
パン切りナイフ 21cm
カービングナイフ 20cm
シャープニングスチール 15cm
果物ナイフ 11cm

11本のナイフ類とのセットもあります。
5.1150.11 ★WD
5.1153.11 ★PP ◆BK

※ナイフ類は別売りです。

Self Service Packages セルフサービスパッケージ

キッチンナイフは使用頻度が高いアイテムを使い方が一目でわかるユニークなデザインでパッケージしました。キッチンガジェットは、用途に合わせて使いやすいフォームで、キッチンで役立つ便利な道具です。共に、ヨーロッパの厳しい環境基準に沿ったリサイクル可能な紙を使用し、必要最低限の簡易包装となっています。

キッチンナイフ

ホテトピーラー
 5.0203.B ★PP ◆BK
 5.0207.B ★PP ◆WH
果物ナイフ
 ◆8cm 5.0603.B1 ★PP ◆BK
 ◆8cm 5.0607.B1 ★PP ◆WH
トマト・ベジタブルナイフ
 ◆11cm 5.0833.B1 ★PP ◆BK
 ◆11cm 5.0837.B1 ★PP ◆WH
パン切りナイフ
 ◆21cm 5.1633.21B ★PP ◆BK
 ◆21cm 5.1637.21B ★PP ◆WH
キッチンナイフ
 ◆15cm 5.1803.15B ★PP ◆BK
 ◆15cm 5.1807.15B ★PP ◆WH
クックスナイフ
 ◆19cm 5.1903.19B ★PP ◆BK
 ◆19cm 5.1907.19B ★PP ◆WH



カービングナイフ
 ◆20cm 5.1833.20B ★PP ◆BK
 ◆20cm 5.1837.20B ★PP ◆WH
カービングフォーク
 ◆15cm 5.2103.15B ★PP ◆BK
 ◆15cm 5.2107.15B ★PP ◆WH
フィッシュ・フィレナイフ
 ◆16cm 5.3803.16B ★PP ◆BK
 ◆16cm 5.3807.16B ★PP ◆WH
スパチュラ
 ◆20cm 5.2603.20B ★PP ◆BK
 ◆20cm 5.2607.20B ★PP ◆WH
キッチンナイフケース
 9.7030.04



※収納スペース
小2P分
大2P分

キッチンガジェット

キッチンハサミ
 7.6363 ◆RD
 7.6363.3 ◆BK
 7.6363.7 ◆WH
スイスピーラー
 7.6073 ◆RD
 7.6073.3 ◆BK
 7.6073.7 ◆WH
カンオープナー
 7.6857 ◆RD
 7.6857.3 ◆BK
 7.6857.7 ◆WH
PETボトルオープナー
 7.6912 ◆RD
 7.6912.3 ◆BK
 7.6912.7 ◆WH
ワインオープナー
 7.6923 ◆RD
 7.6923.3 ◆BK



Butcher Knives ブッチャーナイフ

食肉加工用のナイフです。加工工程に合わせた形状とサイズを揃え、その切れ味には定評があります。ハンドルはフィプロックス仕様でカラーバリエーションがあります。

ラビットナイフ

- 10cm 5.5103.10 ★FX ◆BK
- 10cm 5.5108.10 ★FX ◆YL



ブッチャーナイフ

- 16cm 5.5203.16 ★FX ◆BK
- 18cm 5.5203.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.5203.20 ★FX ◆BK
- 23cm 5.5203.23 ★FX ◆BK
- 26cm 5.5203.26 ★FX ◆BK
- 31cm 5.5203.31 ★FX ◆BK
- 34cm 5.5203.34 ★FX ◆BK
- 36cm 5.5203.36 ★FX ◆BK
- 16cm 5.5208.16 ★FX ◆YL
- 18cm 5.5208.18 ★FX ◆YL
- 20cm 5.5208.20 ★FX ◆YL
- 23cm 5.5208.23 ★FX ◆YL
- 26cm 5.5208.26 ★FX ◆YL
- 28cm 5.5208.28 ★FX ◆YL



ボーニング&スティッキングナイフ

- 18cm 5.5501.18 ★FX ◆RD
- 20cm 5.5501.20 ★FX ◆RD
- 22cm 5.5501.22 ★FX ◆RD
- 18cm 5.5502.18 ★FX ◆BL
- 20cm 5.5502.20 ★FX ◆BL
- 22cm 5.5502.22 ★FX ◆BL
- 18cm 5.5503.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.5503.20 ★FX ◆BK
- 22cm 5.5503.22 ★FX ◆BK
- 25cm 5.5503.25 ★FX ◆BK
- 30cm 5.5503.30 ★FX ◆BK
- 18cm 5.5508.18 ★FX ◆YL
- 20cm 5.5508.20 ★FX ◆YL
- 22cm 5.5508.22 ★FX ◆YL
- 25cm 5.5508.25 ★FX ◆YL
- 30cm 5.5508.30 ★FX ◆YL



スティッキングナイフ

- 14cm 5.5603.14 ★FX ◆BK
- 16cm 5.5603.16 ★FX ◆BK
- 18cm 5.5603.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.5603.20 ★FX ◆BK
- 14cm 5.5600.14 ★WD
- 16cm 5.5600.16 ★WD
- 18cm 5.5600.18 ★WD
- 20cm 5.5600.20 ★WD
- 22cm 5.5600.22 ★WD



ボーニングナイフ ストレート 巾広

- 15cm 5.6001.15 ★FX ◆RD
- 15cm 5.6002.15 ★FX ◆BL
- 12cm 5.6003.12 ★FX ◆BK
- 14cm 5.6003.14 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6003.15 ★FX ◆BK
- 12cm 5.6008.12 ★FX ◆YL
- 14cm 5.6008.14 ★FX ◆YL
- 15cm 5.6008.15 ★FX ◆YL



ボーニングナイフ ストレート 巾細

- 12cm 5.6103.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6103.15 ★FX ◆BK
- 18cm 5.6103.18 ★FX ◆BK



ボーニングナイフ ストレート 巾極細

- 9cm 5.6203.09 ★FX ◆BK
- 12cm 5.6203.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6203.15 ★FX ◆BK



ボーニングナイフ カーブエッジ 巾広

- 12cm 5.6303.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6303.15 ★FX ◆BK
- 12cm 5.6308.12 ★FX ◆YL
- 15cm 5.6308.15 ★FX ◆YL



ボーニングナイフ カーブエッジ 巾細

- 12cm 5.6403.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6403.15 ★FX ◆BK



ボーニングナイフ カーブエッジ 巾細 フレキシブル

- 12cm 5.6413.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6413.15 ★FX ◆BK



ボーニングナイフ 巾広 カーブブレード

- 15cm 5.6501.15 ★FX ◆RD
- 15cm 5.6502.15 ★FX ◆BL
- 15cm 5.6503.15 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6508.15 ★FX ◆YL



ボーニングナイフ 巾細 カーブブレード

- 12cm 5.6601.12 ★FX ◆RD
- 15cm 5.6601.15 ★FX ◆RD
- 12cm 5.6602.12 ★FX ◆BL
- 15cm 5.6602.15 ★FX ◆BL
- 12cm 5.6603.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6603.15 ★FX ◆BK
- 12cm 5.6608.12 ★FX ◆YL
- 15cm 5.6608.15 ★FX ◆YL

ボーニングナイフ 巾細 カーブブレード フレキシブル

- 12cm 5.6611.12 ★FX ◆RD
- 15cm 5.6611.15 ★FX ◆RD
- 12cm 5.6612.12 ★FX ◆BL
- 15cm 5.6612.15 ★FX ◆BL
- 12cm 5.6613.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.6613.15 ★FX ◆BK
- 12cm 5.6618.12 ★FX ◆YL
- 15cm 5.6618.15 ★FX ◆YL



プレーニングナイフ

- 20cm 5.7203.20 ★FX ◆BK
- 25cm 5.7203.25 ★FX ◆BK



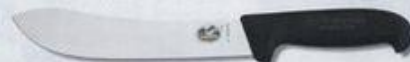
ステーキナイフ

- 25cm 5.7303.25 ★FX ◆BK
- 31cm 5.7303.31 ★FX ◆BK
- 36cm 5.7303.36 ★FX ◆BK



ブッチャーナイフ

- 25cm 5.7401.25 ★FX ◆RD
- 25cm 5.7402.25 ★FX ◆BL
- 18cm 5.7403.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.7403.20 ★FX ◆BK
- 23cm 5.7403.23 ★FX ◆BK
- 25cm 5.7403.25 ★FX ◆BK
- 28cm 5.7403.28 ★FX ◆BK
- 31cm 5.7403.31 ★FX ◆BK
- 36cm 5.7403.36 ★FX ◆BK
- 25cm 5.7408.25 ★FX ◆YL
- 31cm 5.7408.31 ★FX ◆YL



ブッチャーナイフ

- 15cm 5.7603.15 ★FX ◆BK
- 18cm 5.7603.18 ★FX ◆BK
- 20cm 5.7603.20 ★FX ◆BK
- 15cm 5.7608.15 ★FX ◆YL
- 18cm 5.7608.18 ★FX ◆YL
- 20cm 5.7608.20 ★FX ◆YL



スキニングナイフ ジャーマンタイプ

- 15cm 5.7703.15 ★FX ◆BK
- 18cm 5.7703.18 ★FX ◆BK



スキニングナイフ アメリカンタイプ

- 12cm 5.7803.12 ★FX ◆BK
- 15cm 5.7803.15 ★FX ◆BK



ラムスキニングナイフ

- 12cm 5.7903.12 ★FX ◆BK



Cut Resistant Gloves カッタレジスタントグローブ

ナイフを扱う現場での切創事故を少しでも防ぐために開発されました。
衛生的な素材を使用し、洗浄や消毒が容易に出来ます。



ナイフ類を扱う現場での切創事故から作業者の安全を確保するために
開発された耐切創性に優れたグローブです。

USDA(米国農務省)及びFDA(米国食品医薬品局)より認められた素材を使用しています。

EU(欧州連合)における、EC指令89/686/EEC(人身保護具指令)に従い
EN規格(欧州規格)の安全性にも適合しており、CEマーキングを表示しています。

素材のひとつであるスペクトラは通気性に優れた高い耐切創性を有しています。

すべてのグローブは、吸水性がないため汚れが吸着しにくく、
洗浄が容易にでき、塩素系漂白剤による漂白ができるため、大変衛生的です。

色はすべてホワイトなので食品を扱う現場に適します。



Knife Shield (ナイフシールド)

太い糸で編んでおり、耐切創性に特に優れています。
危険度の高い現場でお使いください。

構成素材:スペクトラ 40.2%・ガラス繊維 31.7%・ポリエステル 28.1%
品番:7.9031.XS (XSサイズ) 7.9031.S (Sサイズ)
7.9031.M (Mサイズ) 7.9031.L (Lサイズ)



Performance Shield (パフォーマンスシールド)

軽量ですが、高い耐切創性を有していますので、
各種フード加工場やケータリングサービス、スライスマシンの清掃、
メンテナンス作業等に使用してください。

構成素材:スペクトラ 40.2%・ガラス繊維 31.7%・ポリエステル 28.1%
品番:7.9035.XS (XSサイズ) 7.9035.S (Sサイズ)
7.9035.M (Mサイズ) 7.9035.L (Lサイズ)

※各グローブは、1枚ずつの包装となります。
※左右どちらの手にも使用できます。
※ご使用前に必ず必ず「使用上の注意」
及び「洗濯方法」をよくお読みください。

⚠ 警告

- 料理や、食材を加工する以外でのご使用はおやめください。
- 用途に合ったナイフをご使用ください。
- 冷凍食品や骨など硬いものを切りますと、ヒビ、刃こぼれの原因となりますので、専用のナイフをご使用ください。
- 硬いものを「突く」、「こじる」といった使用は刃こぼれの原因となりますのでおやめください。
- 固いものの上で使用しますと、刃こぼれの原因となりますのでおやめください。
- 本体に強い衝撃を与えないで下さい。破損の原因となります。
- お子様の手の届かない、落下の恐れのない場所に保管してください。
- ご使用後は、良く洗い、水気を拭き、十分に乾燥させてから保管してください。

〈保証について〉

●ビクトリノックスのナイフは、厳しい品質基準に合格したステンレススチールから作られ、材料や製造工程の欠陥による故障に対し永久に保証されています。通常の使用において、材料や製造工程の欠陥によって故障が生じた場合には、ビクトリノックスの判断により、無償で修理するか、または、お取替えます。

次のような場合は、保証の対象外となりますので、ご了承ください。

- 誤用や本来の目的以外の使用、また取扱い不注意によって生じる故障。
- お客様による不当な修理や改造による故障。
- 事故や災害による故障。
- 錆びなおしやメンテナンス不足によるサビ等。
- ご使用や収納による消耗。
- ご使用中に生じるキズ等、外見上の変化。

仕様は予告なしで変更になる場合があります。

商品写真の縮尺は、すべて同一とは限りません。

このカタログに掲載してある商品の色は印刷のため、実際とは多少異なることがあります。

 **VICTORINOX**

〈輸入元〉ビクトリノックス・ジャパン株式会社
 〒106-0031 東京都港区西麻布3-8-15 TEL.03-3796-0951 FAX.03-3796-0950
 ビクトリノックス ホームページ / www.victorinox.co.jp/