

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-102	株式会社クイックパック	0564-59-3525

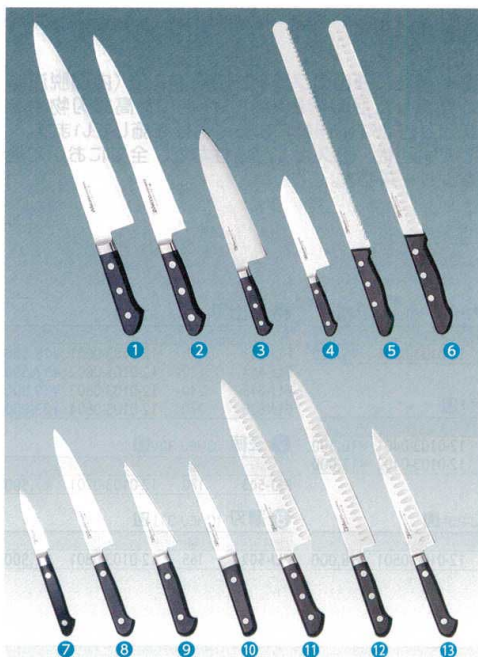
KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具

102

Misono



STAINLESS MOLYBDENUM STEEL

モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス・モリブデン鋼を使用。ハイレベルな技術を駆使した理想の洋包丁です。
刀身と一体のツバが衛生的。
切れの冴えと耐久性を両立させた秀作です。

ミソノ モリブデン鋼(ツバ付)

① 牛刀 [CHCA-01] E

180mm(511)	12-0102-0101	¥ 9,500
195mm(518)	12-0102-0102	¥ 9,900
210mm(512)	12-0102-0103	¥10,000
240mm(513)	12-0102-0104	¥15,000
270mm(514)	12-0102-0105	¥18,900
300mm(515)	12-0102-0106	¥23,200
330mm(516)	12-0102-0107	¥27,600
360mm(517)	12-0102-0108	¥33,700

② 筋引 [CHCA-02] E

240mm(521)	12-0102-0201	¥14,600
270mm(522)	12-0102-0202	¥18,100
300mm(523)	12-0102-0203	¥22,600
330mm(524)	12-0102-0204	¥27,200
360mm(525)	12-0102-0205	¥32,900

③ 洋出刃 [CHCA-03] E

165mm(550)	12-0102-0301	¥18,000
240mm(552)	12-0102-0302	¥34,100

④ 三徳包丁 [CHCA-04] E

140mm(580)	12-0102-0401	¥ 8,900
160mm(583)	12-0102-0402	¥ 9,900
180mm(581)	12-0102-0403	¥10,700

⑤ ウェーブナイフ [CHCA-05] E

300mm(696)	12-0102-0501	¥14,600
360mm(697)	12-0102-0502	¥16,000

⑥ サーモンナイフ [CHCA-06] E

300mm(686)	12-0102-0601	¥20,100
360mm(687)	12-0102-0602	¥22,800

⑦ パーリングナイフ [CHCA-07] E

80mm(534)	12-0102-0701	¥6,600
-----------	--------------	--------

⑧ ペティナイフ [CHCA-08] E

120mm(531)	12-0102-0801	¥7,000
130mm(532)	12-0102-0802	¥7,500
150mm(533)	12-0102-0803	¥8,000

⑨ 骨スキ(角)東型 [CHCA-09] E

145mm(541)	12-0102-0901	¥11,200
------------	--------------	---------

⑩ 骨スキ(丸)西型 [CHCA-10] E

145mm(542)	12-0102-1001	¥10,700
------------	--------------	---------

⑪ 牛刀サーモン [CHCA-11] E

180mm(561)	12-0102-1101	¥14,600
210mm(562)	12-0102-1102	¥15,900
240mm(563)	12-0102-1103	¥26,700
270mm(564)	12-0102-1104	¥33,100
300mm(565)	12-0102-1105	¥40,900

⑫ 筋引サーモン [CHCA-12] E

240mm(528)	12-0102-1201	¥25,500
270mm(529)	12-0102-1202	¥31,400
300mm(526)	12-0102-1203	¥35,000
360mm(527)	12-0102-1204	¥50,900

⑬ ペティサーモン [CHCA-13] E

120mm(571)	12-0102-1301	¥11,300
130mm(572)	12-0102-1302	¥12,000
150mm(573)	12-0102-1303	¥12,800



440

従来の13クロムから、より錆びにくく、より粘り強い16クロムハイスステンレスモリブデン鋼を実現。従来製品と比べると、どこまでも切れる、いつまでも錆びにくく、研ぎやすい。
プロの要求に応える本格高級シリーズです。

ミソノ 440

⑭ 牛刀 [CHCB-01] E

180mm(811)	12-0102-1401	¥14,100
210mm(812)	12-0102-1402	¥15,000
240mm(813)	12-0102-1403	¥20,900
270mm(814)	12-0102-1404	¥24,700
300mm(815)	12-0102-1405	¥30,600

⑮ 筋引 [CHCB-02] E

240mm(821)	12-0102-1501	¥19,000
270mm(822)	12-0102-1502	¥22,800

⑯ ペティナイフ [CHCB-03] E

120mm(831)	12-0102-1601	¥10,500
130mm(832)	12-0102-1602	¥10,600
150mm(833)	12-0102-1603	¥10,800

⑰ 骨スキ角型 [CHCB-04] E

145mm(841)	12-0102-1701	¥17,200
------------	--------------	---------

⑱ 三徳包丁 [CHCB-05] E

180mm(881)	12-0102-1801	¥14,600
------------	--------------	---------



UX10

スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピューステンレス鋼を使用。高級炭素鋼と同等の硬度(HRC59~60)があり、しかもステンレス鋼の特長で錆びにくい。研ぎやすく長切れする鋭い切れ味はプロ仕様の最高峰のシリーズです。

ミソノ UX10

⑲ 牛刀 [CHCC-01] E

180mm(711)	12-0102-1901	¥20,900
210mm(712)	12-0102-1902	¥22,700
240mm(713)	12-0102-1903	¥30,600
270mm(714)	12-0102-1904	¥34,300
300mm(715)	12-0102-1905	¥44,000

⑳ 筋引 [CHCC-02] E

240mm(721)	12-0102-2001	¥28,700
270mm(722)	12-0102-2002	¥32,700

㉑ ペティナイフ [CHCC-03] E

120mm(731)	12-0102-2101	¥14,600
130mm(732)	12-0102-2102	¥15,000
150mm(733)	12-0102-2103	¥15,400

㉒ 骨スキ角型 [CHCC-04] E

145mm(741)	12-0102-2201	¥24,700
------------	--------------	---------

㉓ 三徳包丁 [CHCC-05] E

180mm(781)	12-0102-2301	¥21,700
------------	--------------	---------

㉔ 牛刀サーモン [CHCC-06] E

180mm(761)	12-0102-2401	¥33,700
210mm(762)	12-0102-2402	¥36,400
240mm(763)	12-0102-2403	¥49,000
270mm(764)	12-0102-2404	¥55,100
300mm(765)	12-0102-2405	¥70,400

㉕ 筋引サーモン [CHCC-07] E

240mm(728)	12-0102-2501	¥46,100
270mm(729)	12-0102-2502	¥52,100

㉖ ペティサーモン [CHCC-08] E

120mm(771)	12-0102-2601	¥23,400
130mm(772)	12-0102-2602	¥24,000
150mm(773)	12-0102-2603	¥24,700

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋類
フライパン

002
ホテルパン・
番重
バット

003
食卓
給食道具

004
コンテナ類

005
キッチン
ボット・
保存容器

006
ボールザル・
漬物
米びつ

007
包丁・砥石・
まな板

008
中華用品
麵類・
ゴムヘラ

009
揚げ物用品・
ハケ類