

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-165	株式会社クイックパック	0564-59-3525

165 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

プロのフォルム、プロの切れ味、16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼で応える

ミソノ440シリーズ

従来の13クロームから、より錆びにくく、より粘り強い16クロームへ。永年のノウハウと総合技術力は、
ついに16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させました。
従来製品と比べると、どこまでも切れる。錆びにくい、しかも研ぎやすい。高品質・高性能



①牛刀 両						④洋出刃 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No811 18cm	310	150	2.0	4990400	¥14,100	No851 21cm	350	380	4.5	4991800	¥33,100
No812 21cm	340	160	2.0	4990500	¥15,000	⑤骨スキ 角型 両					
No813 24cm	375	235	2.2	4990600	¥20,900						
No814 27cm	405	260	2.2	4990700	¥24,700	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No815 30cm	440	345	2.7	4990800	¥30,600	No841 14.5cm	270	175	2.7	4991500	¥17,200
②ペティーナイフ 両						⑥スライサー 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No831 12cm	230	62	1.7	4990900	¥10,500	No871 18cm	300	140	1.7	4991600	¥13,800
No832 13cm	240	66	1.7	4991000	¥10,600	No872 21cm	330	145	1.7	4991700	¥14,600
No833 15cm	260	66	1.7	4991100	¥10,800	⑦三徳庖丁 両					
③筋引 両						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	No881 18cm	310	165	2.0	4991400	¥14,600
No821 24cm	365	165	2.1	4991200	¥19,000						
No822 27cm	395	170	2.1	4991300	¥22,800						

ミソノ440PHシリーズ

ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃
●刀部は錆に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
●ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルですので洗浄機で使用可能です。



⑧牛刀 両						⑨ペティーナイフ 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No011 18cm	310	160	2.0	4990410	¥14,700	No031 12cm	230	75	1.7	4990470	¥10,900
No012 21cm	340	170	2.0	4990420	¥15,600	No033 15cm	260	80	1.7	4990480	¥11,300
No013 24cm	375	250	2.2	4990430	¥21,900	⑩筋引 両					
No014 27cm	405	280	2.2	4990440	¥25,900	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						No021 24cm	360	175	2.1	4990450	¥19,900
						No022 27cm	395	185	2.1	4990460	¥23,900
						⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						No041 14.5cm	270	210	2.7	4990490	¥18,000
						⑫三徳庖丁 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						No081 18cm	310	170	2.0	4990510	¥15,300

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し、研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑬牛刀 両						⑯中鎌型 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	150	2.1	4323740	¥9,000	14.5cm	260	96	1.8	4323770	¥8,300
20cm	325	157	2.1	4323750	¥9,500	⑰洋出刃 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						13.5cm	240	145	3.0	4323780	¥10,000
						15cm	270	250	4.6	4323790	¥11,000
						16.5cm	285	260	4.8	4323800	¥12,000
						18cm	300	295	4.8	4323810	¥13,000
⑭ペティーナイフ 両						⑱パン切庖丁 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	215	58	1.8	4323730	¥4,500	22.5cm	345	125	1.0	4323820	¥8,000
⑮鎌型 両											
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格						
18cm	300	156	2.1	4323760	¥9,000						

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し、研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑲牛刀 両						⑳菜切庖丁 両					
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	95	1.8	4323680	¥7,000	16.5cm	295	110	1.7	4323710	¥8,000
20cm	325	100	1.8	4323690	¥7,500	㉑ジュニアキッチン 両					
						刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
						12cm	220	50	1.3	4323720	¥4,500
㉒ペティーナイフ 両											
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格						
11cm	220	40	1.3	4323670	¥4,000						
㉓鎌型 両											
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格						
17cm	290	100	1.8	4323700	¥7,000						

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。①～⑫の左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 IH・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