

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-185	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**185 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。

**Misono ミソノ モリブデン鋼シリーズ**

切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼庖丁は、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(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



- 01 H・ガス兼用鋼
- 02 ガス専用鋼
- 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

①牛刀 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No511	18cm	300	140	2.0	4889100	¥10,400
No518	19.5cm	315	155	2.0	4889200	¥10,800
No512	21cm	330	160	2.0	4889300	¥11,000
No513	24cm	370	230	2.2	4889400	¥16,500
No514	27cm	400	250	2.2	4889500	¥20,700
No515	30cm	435	335	2.6	4889600	¥25,500
No516	33cm	470	365	2.7	4889700	¥30,300
No517	36cm	505	395	2.7	4889800	¥37,000
②筋引 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No521	24cm	360	150	2.0	4889900	¥16,000
No522	27cm	390	170	2.0	4890000	¥19,900
No523	30cm	435	220	2.0	4890100	¥24,800
No524	33cm	465	230	2.2	4890200	¥29,900
No525	36cm	500	260	2.2	4890300	¥36,100
③洋出刃 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No550	16.5cm	295	320	4.5	4891100	¥19,800
No552	24cm	370	420	4.5	4891200	¥37,500

④三徳庖丁 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No580	14cm	250	125	2.0	4888800	¥9,700
No583	16cm	270	140	2.0	4888900	¥10,800
No581	18cm	300	155	2.0	4889000	¥11,700
⑤ウェーブナイフ 片						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No696	30cm	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No697	36cm	495	160	1.6	4986300	¥17,600
⑥サーモンナイフ 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No686	30cm	430	140	1.5	4986000	¥22,100
No687	36cm	500	150	1.5	4986100	¥25,000
⑦ペティーナイフ 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No531	12cm	220	65	1.7	4890600	¥7,700
No532	13cm	230	70	1.7	4890700	¥8,200
No533	15cm	255	75	1.7	4890800	¥8,800

⑧骨スキ 角型 片						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No541	14.5cm	270	180	2.6	4890900	¥12,300
⑨骨スキ 丸型 片						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No542	14.5cm	260	170	2.6	4891000	¥11,700
⑩パーリング 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No534	8cm	185	55	1.0	4890400	¥7,200
⑪ペティーナイフ 細身 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No530	12cm	220	61	1.0	4890500	¥7,700
⑫シャトーナイフ 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
NoF.5	5cm	156	27	1.0	4987900	¥3,000
⑬ソールナイフ 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No572-S	20cm	300	70	1.3	4987700	¥16,000
No573-S	24cm	340	80	1.3	4987800	¥17,600



⑭牛刀サーモン 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No561	18cm	295	135	2.0	4986400	¥16,000
No562	21cm	330	150	2.0	4986500	¥17,400
No563	24cm	370	225	2.2	4986600	¥29,300
No564	27cm	400	260	2.2	4986700	¥36,400
No565	30cm	435	325	2.6	4986800	¥44,900
⑮筋引サーモン 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No528	24cm	360	160	2.0	4987200	¥28,000
No529	27cm	390	170	2.0	4987300	¥34,500
No526	30cm	435	225	2.2	4987400	¥38,500
No527	36cm	500	255	2.2	4987500	¥55,900
⑯三徳サーモン 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No584	18cm	300	157	2.0	4987600	¥18,400
⑰ペティーサーモン 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No571	12cm	220	65	1.7	4986900	¥12,400
No572	13cm	230	70	1.7	4987000	¥13,200
No573	15cm	255	75	1.7	4987100	¥14,000



ツバ無し庖丁						
⑱牛刀 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No611	18cm	295	120	2.0	4992600	¥7,300
No618	19.5cm	315	135	2.0	4992700	¥7,500
No612	21cm	335	142	2.0	4992800	¥7,700
⑲三徳庖丁 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No680	14cm	255	100	2.0	4992300	¥6,600
No689	16cm	275	120	2.0	4992400	¥7,300
No681	18cm	300	140	2.0	4992500	¥7,900
⑳ペティーナイフ 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No631	12cm	220	55	1.7	4992900	¥5,700
No632	13cm	230	60	1.7	4993000	¥5,800
No633	15cm	260	65	1.7	4993100	¥6,100
㉑子供庖丁 両						
刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
No685	12cm	220	70	1.8	4988000	¥6,600

\*⑭～⑰は刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2019年4月1日現在のものです。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。