

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-186	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 186

スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

スウェーデン製ピュア・ステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼庖丁の最高峰ハガネ庖丁を超える鋭い切れ味と研ぎやすさ。洋銀を施したツバとリベット、高品質のハンドルとどれをとってもハイクオリティな仕上です。



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.711 18cm	305	155	2.1	4988100	¥22,900
No.712 21cm	340	160	2.1	4988200	¥24,900
No.713 24cm	380	245	2.3	4988300	¥33,600
No.714 27cm	410	260	2.3	4988400	¥37,700
No.715 30cm	445	345	2.7	4988500	¥48,400

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.721 24cm	365	175	2.1	4988900	¥31,500
No.722 27cm	400	190	2.1	4989000	¥35,900

③三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.781 18cm	305	170	2.1	4989100	¥23,800

④ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.731 12cm	225	60	1.8	4988600	¥16,000
No.732 13cm	240	62	1.8	4988700	¥16,400
No.733 15cm	260	68	1.8	4988800	¥16,900

⑤骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.741 14.5cm	270	210	2.7	4989200	¥27,100

⑥Nポーニング 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.743 11cm	270	155	2.1	4990520	¥27,100

⑦牛刀サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.761 18cm	305	160	2.1	4989300	¥37,000
No.762 21cm	340	170	2.1	4989400	¥40,000
No.763 24cm	380	245	2.3	4989500	¥53,900
No.764 27cm	410	270	2.3	4989600	¥60,600
No.765 30cm	445	345	2.7	4989700	¥77,400

⑧筋引サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.728 24cm	365	170	2.1	4990100	¥50,700
No.729 27cm	400	190	2.1	4990200	¥57,300

⑨三徳サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.751 18cm	305	160	2.1	4990300	¥38,200

⑩ペティーサーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.771 12cm	225	58	1.8	4989800	¥25,700
No.772 13cm	240	66	1.8	4989900	¥26,400
No.773 15cm	260	66	1.8	4990000	¥27,100

* 刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ スウェーデン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。スウェーデン鋼の持ち味をフルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁



⑪牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.111 18cm	300	150	2.1	4886200	¥14,900
No.118 19.5cm	315	165	2.1	4886300	¥15,300
No.112 21cm	330	170	2.1	4886400	¥16,000
No.113 24cm	370	240	2.3	4886500	¥22,400
No.114 27cm	400	280	2.3	4886600	¥27,700
No.115 30cm	435	340	2.5	4886700	¥34,100
No.116 33cm	470	370	2.5	4886800	¥40,000
No.117 36cm	500	410	2.5	4886900	¥47,700

⑫筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.121 24cm	360	142	2.0	4887000	¥21,300
No.122 27cm	390	146	2.0	4887100	¥26,900
No.123 30cm	430	178	2.1	4887200	¥32,200
No.124 33cm	470	192	2.1	4887300	¥37,800
No.125 36cm	500	204	2.1	4887400	¥44,900

⑬洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.150 16.5cm	295	380	5.6	4888300	¥24,000
No.151 21cm	345	405	4.5	4888400	¥37,000
No.152 24cm	375	460	4.5	4888500	¥42,100
No.153 27cm	405	540	5.4	4888600	¥45,900

⑭三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.180 14cm	250	125	2.0	4885900	¥13,200
No.183 16cm	275	140	2.0	4886000	¥14,700
No.181 18cm	300	165	2.0	4886100	¥16,200

⑮ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.131 12cm	220	65	1.6	4887700	¥10,000
No.132 13cm	230	70	1.6	4887800	¥10,500
No.133 15cm	260	75	1.6	4887900	¥11,000

⑯ペティーナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.130 12cm	220	60	1.6	4887600	¥10,000

⑰骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.141 14.5cm	270	195	2.5	4888000	¥16,700
No.145 16.5cm	280	210	2.7	4888200	¥21,500

⑱骨スキ 丸型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.142 14.5cm	260	185	2.5	4888100	¥16,000

⑲ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.146 18.5cm	315	350	5.4	4888700	¥34,600

⑳パーリング 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.134 8cm	185	58	1.5	4887500	¥9,200

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁