

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-187	株式会社クイックパック	0564-59-3525

187 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 ¥15,500	No851 21cm 350 380 4.5 4991800 ¥36,400
No812 21cm 340 160 2.0 4990500 ¥16,500	⑤骨スキ 角型 両
No813 24cm 375 235 2.2 4990600 ¥22,900	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
No814 27cm 405 260 2.2 4990700 ¥27,100	No841 14.5cm 270 175 2.7 4991500 ¥18,900
No815 30cm 440 345 2.7 4990800 ¥33,600	⑥スライサー 両
②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	No871 18cm 300 140 1.7 4991600 ¥11,500
No831 12cm 230 62 1.7 4990900 ¥11,500	No872 21cm 330 145 1.7 4991700 ¥16,000
No832 13cm 240 66 1.7 4991000 ¥11,600	⑦三徳庖丁 両
No833 15cm 260 66 1.7 4991100 ¥11,800	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
③筋引 両	No881 18cm 310 165 2.0 4991400 ¥16,000
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
No821 24cm 365 165 2.1 4991200 ¥20,900	
No822 27cm 395 170 2.1 4991300 ¥25,000	

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 ¥16,100	No031 12cm 230 75 1.7 4990470 ¥11,900
No012 21cm 340 170 2.0 4990420 ¥17,100	No033 15cm 260 80 1.7 4990480 ¥12,400
No013 24cm 375 250 2.2 4990430 ¥24,000	⑩筋引 両
No014 27cm 405 280 2.2 4990440 ¥28,400	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
⑩筋引 両	No021 24cm 360 175 2.1 4990450 ¥21,800
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	No022 27cm 395 185 2.1 4990460 ¥26,200
No021 24cm 360 175 2.1 4990450 ¥21,800	⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 両
No022 27cm 395 185 2.1 4990460 ¥26,200	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 両	No041 14.5cm 270 210 2.7 4990490 ¥19,800
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	⑫三徳庖丁 両
No041 14.5cm 270 210 2.7 4990490 ¥19,800	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
⑫三徳庖丁 両	No081 18cm 310 170 2.0 4990510 ¥16,800
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
No081 18cm 310 170 2.0 4990510 ¥16,800	

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靱性が増し、しかも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	⑬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
⑭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	13.5cm 240 145 3.0 4323780 ¥10,000
11.5cm 215 58 1.8 4323730 ¥4,500	15cm 270 250 4.6 4323790 ¥11,000
⑮鎌型 両	16.5cm 285 260 4.8 4323800 ¥12,000
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	18cm 300 295 4.8 4323810 ¥13,000
18cm 300 156 2.1 4323760 ¥9,000	⑱パン切庖丁
⑱パン切庖丁	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	22.5cm 345 125 1.0 4323820 ¥8,000
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靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。



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	㉓ジュニアキッチン 両
㉓ジュニアキッチン 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	12cm 220 50 1.3 4323720 ¥4,500
11cm 220 40 1.3 4323670 ¥4,000	
㉓ジュニアキッチン 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 両…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、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。

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・ガストルームパン

08 庖丁