

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-120	株式会社クイックパック	0564-59-3525

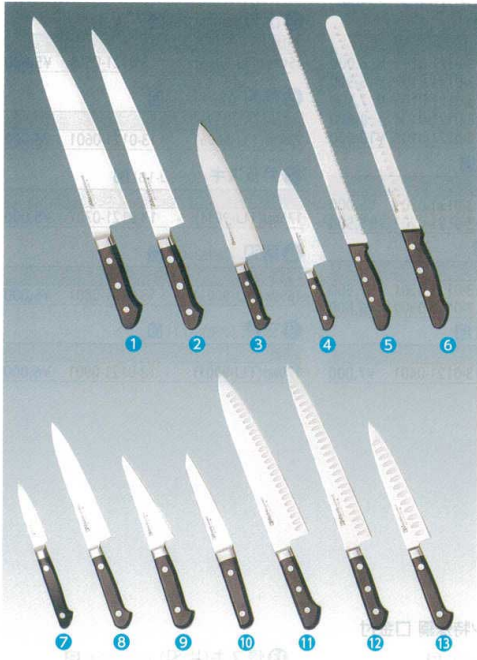
厨房用品

120

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

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] 目

刃渡	
180mm(511)	13-0120-0101 ¥12,000
195mm(518)	13-0120-0102 ¥12,500
210mm(512)	13-0120-0103 ¥12,700
240mm(513)	13-0120-0104 ¥19,000
270mm(514)	13-0120-0105 ¥23,900
300mm(515)	13-0120-0106 ¥29,400
330mm(516)	13-0120-0107 ¥34,900
360mm(517)	13-0120-0108 ¥42,600

② 筋引 [CHCA-02] 目

刃渡	
240mm(521)	13-0120-0201 ¥18,400
270mm(522)	13-0120-0202 ¥22,900
300mm(523)	13-0120-0203 ¥28,600
330mm(524)	13-0120-0204 ¥34,400
360mm(525)	13-0120-0205 ¥41,600

③ 洋出刃 [CHCA-03] 目

刃渡	
165mm(550)	13-0120-0301 ¥22,800
240mm(552)	13-0120-0302 ¥43,200

④ 三徳包丁 [CHCA-04] 目

刃渡	
140mm(580)	13-0120-0401 ¥11,200
160mm(583)	13-0120-0402 ¥12,500
180mm(581)	13-0120-0403 ¥13,500

⑤ ウェーブナイフ [CHCA-05] 目

刃渡	
300mm(696)	13-0120-0501 ¥18,400
360mm(697)	13-0120-0502 ¥20,300

⑥ サーモンナイフ [CHCA-06] 目

刃渡	
300mm(686)	13-0120-0601 ¥25,500
360mm(687)	13-0120-0602 ¥28,800

⑦ パーリングナイフ [CHCA-07] 目

刃渡	
80mm(534)	13-0120-0701 ¥8,300

⑧ ペティナイフ [CHCA-08] 目

刃渡	
120mm(531)	13-0120-0801 ¥8,900
130mm(532)	13-0120-0802 ¥9,500
150mm(533)	13-0120-0803 ¥10,200

⑨ 骨スキ(角)東型 [CHCA-09] 目

刃渡	
145mm(541)	13-0120-0901 ¥14,200

⑩ 骨スキ(丸)西型 [CHCA-10] 目

刃渡	
145mm(542)	13-0120-1001 ¥13,500

⑪ 牛刀サーモン [CHCA-11] 目

刃渡	
180mm(561)	13-0120-1101 ¥18,400
210mm(562)	13-0120-1102 ¥20,100
240mm(563)	13-0120-1103 ¥33,700
270mm(564)	13-0120-1104 ¥41,900
300mm(565)	13-0120-1105 ¥51,700

⑫ 筋引サーモン [CHCA-12] 目

刃渡	
240mm(528)	13-0120-1201 ¥32,200
270mm(529)	13-0120-1202 ¥39,700
300mm(526)	13-0120-1203 ¥44,300
360mm(527)	13-0120-1204 ¥64,300

⑬ ペティサーモン [CHCA-13] 目

刃渡	
120mm(571)	13-0120-1301 ¥14,300
130mm(572)	13-0120-1302 ¥15,200
150mm(573)	13-0120-1303 ¥16,100



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] 目

刃渡	
180mm(811)	13-0120-1401 ¥17,900
210mm(812)	13-0120-1402 ¥19,000
240mm(813)	13-0120-1403 ¥26,400
270mm(814)	13-0120-1404 ¥31,200
300mm(815)	13-0120-1405 ¥38,700

⑮ 筋引 [CHCB-02] 目

刃渡	
240mm(821)	13-0120-1501 ¥24,100
270mm(822)	13-0120-1502 ¥28,800

⑯ ペティナイフ [CHCB-03] 目

刃渡	
120mm(831)	13-0120-1601 ¥13,300
130mm(832)	13-0120-1602 ¥13,400
150mm(833)	13-0120-1603 ¥13,600

⑰ 骨スキ角型 [CHCB-04] 目

刃渡	
145mm(841)	13-0120-1701 ¥21,800

⑱ 三徳包丁 [CHCB-05] 目

刃渡	
180mm(881)	13-0120-1801 ¥18,400



UX10

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] 目

刃渡	
180mm(711)	13-0120-1901 ¥26,400
210mm(712)	13-0120-1902 ¥28,700
240mm(713)	13-0120-1903 ¥38,700
270mm(714)	13-0120-1904 ¥43,400
300mm(715)	13-0120-1905 ¥55,700

⑳ 骨スキ角型 [CHCC-04] 目

刃渡	
145mm(741)	13-0120-2201 ¥31,200

㉑ 三徳包丁 [CHCC-05] 目

刃渡	
180mm(781)	13-0120-2301 ¥27,400

㉒ 牛刀サーモン [CHCC-06] 目

刃渡	
180mm(761)	13-0120-2401 ¥42,600
210mm(762)	13-0120-2402 ¥46,000
240mm(763)	13-0120-2403 ¥62,000
270mm(764)	13-0120-2404 ¥69,700
300mm(765)	13-0120-2405 ¥89,100

㉓ 筋引 [CHCC-02] 目

刃渡	
240mm(721)	13-0120-2001 ¥36,300
270mm(722)	13-0120-2002 ¥41,300

㉔ ペティナイフ [CHCC-03] 目

刃渡	
120mm(731)	13-0120-2101 ¥18,400
130mm(732)	13-0120-2102 ¥18,900
150mm(733)	13-0120-2103 ¥19,500

㉕ 筋引サーモン [CHCC-07] 目

刃渡	
240mm(728)	13-0120-2501 ¥58,400
270mm(729)	13-0120-2502 ¥65,900

㉖ ペティサーモン [CHCC-08] 目

刃渡	
120mm(771)	13-0120-2601 ¥29,600
130mm(772)	13-0120-2602 ¥30,400
150mm(773)	13-0120-2603 ¥31,200

※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
フライパン

002
ホイル
パン
トースター

003
食缶
給食
道具

004
コンテナ
類

005
キッチン
ポット
保存
容器

006
ポット
ミル
サークル
米びつ

007
包丁
砥石
まな板

008
種類
中華
用品

009
揚げ
物
用品