

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-313	株式会社クイックパック	0564-59-3525

313

庖丁・ナイフ・砥石

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- フロン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品

Misono

440 プロの切れ味、プロのフォルム。16クロ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。
 ミソノ440シリーズの大きな特長は、従来の13クロムからより錆にくくより粘り強い16クロムハイステンレスモリブデン鋼を実現させたことにあります。従来製品にくらべ、より鋭い切れ味と錆びにくさ、研ぎやすさが向上。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



ミソノ440シリーズ

- 1 三徳庖丁(両刃) <AMS-15> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0101	881	18 310	165 2.0
- 2 牛刀(両刃) <AMS-16> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0201	811	18 310	150 2.0
9-0313-0202	812	21 340	160 2.0
9-0313-0203	813	24 375	235 2.2
9-0313-0204	814	27 405	260 2.2
9-0313-0205	815	30 440	345 2.7
- 3 洋出刃(両刃) <AMS-8B> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0301	851	21 350	380 4.5
- 4 筋引(両刃) <AMS-17> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0401	821	24 365	165 2.1
9-0313-0402	822	27 395	170 2.1

- 5 スライサー(両刃) <AMS-89> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0501	871	18 300	140 1.7
9-0313-0502	872	21 330	145 1.7
- 6 骨すき 角型(鳥魚庖丁)(片刃) <AMS-18> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0601	841	14.5 270	175 2.7
- 7 ペティナーナイフ(両刃) <AMS-19> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0701	831	12 230	70 1.7
9-0313-0702	832	13 240	70 1.7
9-0313-0703	833	15 260	80 1.7

440 ミソノ440シリーズにプラスチックハンドル登場。
 耐久性に優れ、カシメ式でしっかりしたハンドルです。さらに食器洗浄機で洗っても大丈夫な素材を使用しています。
 材質：刃身/16Crハイステンレスモリブデン鋼
 ハンドル/ポリアセタール樹脂



ミソノ 440PHシリーズ(プラスチックハンドル)

- 8 三徳庖丁(両刃) <AMS-M5> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0801	081	18 310	170 2.0
- 9 牛刀(両刃) <AMS-M6> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-0901	011	18 310	160 2.0
9-0313-0902	012	21 340	170 2.0
9-0313-0903	013	24 375	250 2.2
9-0313-0904	014	27 405	280 2.2
- 10 筋引(両刃) <AMS-M7> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-1001	021	24 365	175 2.1
9-0313-1002	022	27 395	185 2.1
- 11 骨すき 角型(片刃) <AMS-M8> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-1101	041	14.5 270	210 2.7
- 12 ペティナーナイフ(両刃) <AMS-M9> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-1201	031	12 230	75 1.7
9-0313-1202	033	15 260	80 1.7



品質と切れ味の証し。ミソノ・EUカーボンスチール庖丁。

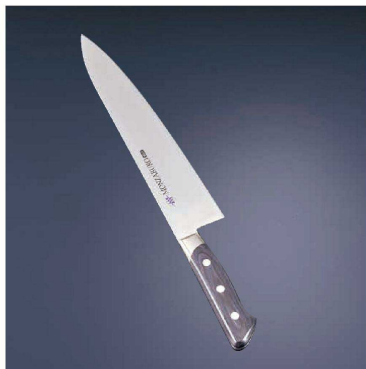
ミソノ・EUカーボンスチール(花彫刻入)

- 13 牛刀 <AMS-O1> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-1301	111M	18 300	150 2.1
9-0313-1302	118M	19.5 315	165 2.1
9-0313-1303	112M	21 330	170 2.1
- 14 三徳包丁 <AMS-O0> 目**

cm	全長	g	背厚
9-0313-1401	180M	14 250	125 2.0
9-0313-1402	183M	16 275	140 2.0
9-0313-1403	181M	18 300	165 2.0

MONZABURO VG-Tシリーズ



VG-Tは、最高スペックの新世代ステンレスです。
 不純物の少ないスウェーデン海綿鉄を厳選、コバルトを素地である純鋼に添加することで元素同士の緻密性が増し、耐腐食性と耐摩耗性を一段と向上させ、切れ味の良さと高い耐久性が特徴のシリーズです。

16 MONZABURO(モンザブロウ)VG-T 牛刀(両刃) <AMV-30> 目

cm	全長	g	背厚
9-0313-1602	30	433 257	2.3