

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-255	株式会社クイックパック	0564-59-3525

255 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、ハイルペルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.511 18cm	4-0255-0101	300	140	2.0	4889100	¥12,000
No.518 19.5cm	4-0255-0102	315	155	2.0	4889200	¥12,500
No.512 21cm	4-0255-0103	330	160	2.0	4889300	¥12,700
No.513 24cm	4-0255-0104	370	230	2.2	4889400	¥19,000
No.514 27cm	4-0255-0105	400	250	2.2	4889500	¥23,900
No.515 30cm	4-0255-0106	435	335	2.6	4889600	¥29,400
No.516 33cm	4-0255-0107	470	365	2.7	4889700	¥34,900
No.517 36cm	4-0255-0108	505	395	2.7	4889800	¥42,600

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.521 24cm	4-0255-0201	360	150	2.0	4889900	¥18,400
No.522 27cm	4-0255-0202	390	170	2.0	4890000	¥22,900
No.523 30cm	4-0255-0203	435	220	2.0	4890100	¥28,600
No.524 33cm	4-0255-0204	465	230	2.2	4890200	¥34,400
No.525 36cm	4-0255-0205	500	260	2.2	4890300	¥41,600

③洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.550 16.5cm	4-0255-0301	295	320	4.5	4891100	¥22,800
No.552 24cm	4-0255-0302	370	420	4.5	4891200	¥43,200

④三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.580 14cm	4-0255-0401	250	125	2.0	4888800	¥11,200
No.583 16cm	4-0255-0402	270	140	2.0	4888900	¥12,500
No.581 18cm	4-0255-0403	300	155	2.0	4889000	¥13,500

⑤ウェーブナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	4-0255-0501	430	150	1.6	4986200	¥18,400
No.697 36cm	4-0255-0502	495	160	1.6	4986300	¥20,300

⑥サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.686 30cm	4-0255-0601	430	140	1.5	4986000	¥25,500
No.687 36cm	4-0255-0602	500	150	1.5	4986100	¥28,800

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.531 12cm	4-0255-0701	220	65	1.7	4890600	¥8,900
No.532 13cm	4-0255-0702	230	70	1.7	4890700	¥9,500
No.533 15cm	4-0255-0703	255	75	1.7	4890800	¥10,200

⑧骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.541 14.5cm	4-0255-0801	270	180	2.6	4890900	¥14,200

⑨骨スキ 丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.542 14.5cm	4-0255-0901	260	170	2.6	4891000	¥13,500

⑩パーリング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.534 8cm	4-0255-1001	185	55	1.0	4890400	¥8,300

⑪ペティーナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.530 12cm	4-0255-1101	220	61	1.0	4890500	¥8,900

⑫シャトーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.F.5 5cm	4-0255-1201	156	27	1.0	4987900	¥3,500

⑬ソールナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.572-S 20cm	4-0255-1301	300	70	1.3	4987700	¥18,400
No.573-S 24cm	4-0255-1302	340	80	1.3	4987800	¥20,300



⑭牛刀サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.561 18cm	4-0255-1401	295	135	2.0	4986400	¥18,400
No.562 21cm	4-0255-1402	330	150	2.0	4986500	¥20,100
No.563 24cm	4-0255-1403	370	225	2.2	4986600	¥33,700
No.564 27cm	4-0255-1404	400	260	2.2	4986700	¥41,900
No.565 30cm	4-0255-1405	435	325	2.6	4986800	¥51,700

⑮筋引サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.528 24cm	4-0255-1501	360	160	2.0	4987200	¥32,200
No.529 27cm	4-0255-1502	390	170	2.0	4987300	¥39,700
No.526 30cm	4-0255-1503	435	225	2.2	4987400	¥44,300
No.527 36cm	4-0255-1504	500	255	2.2	4987500	¥64,300

⑯三徳サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.584 18cm	4-0255-1601	300	157	2.0	4987600	¥21,200

⑰ペティーサーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.571 12cm	4-0255-1701	220	65	1.7	4986900	¥14,300
No.572 13cm	4-0255-1702	230	70	1.7	4987000	¥15,200
No.573 15cm	4-0255-1703	255	75	1.7	4987100	¥16,100

※⑭～⑰は刃身の表にも裏にもシャープな凹加工



ツバ無し庖丁

⑱牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.611 18cm	4-0255-1801	295	120	2.0	4992600	¥8,400
No.618 19.5cm	4-0255-1802	315	135	2.0	4992700	¥8,700
No.612 21cm	4-0255-1803	335	142	2.0	4992800	¥8,900

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.680 14cm	4-0255-1901	255	100	2.0	4992300	¥7,600
No.683 16cm	4-0255-1902	275	120	2.0	4992400	¥8,400
No.681 18cm	4-0255-1903	300	140	2.0	4992500	¥9,100

⑳ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.631 12cm	4-0255-2001	220	55	1.7	4992900	¥6,600
No.632 13cm	4-0255-2002	230	60	1.7	4993000	¥6,700
No.633 15cm	4-0255-2003	260	65	1.7	4993100	¥7,100

㉑子供庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.685 12cm	4-0255-2101	220	70	1.8	4988000	¥7,600

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、2024年9月1日現在のもので、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 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
コレクション

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