

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-250	株式会社クイックパック	0564-59-3525

最新価格はこちらからご確認ください。 [スマホで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) [パソコンで確認 ▶](https://www.kankuma.co.jp/price) <https://www.kankuma.co.jp/price>



Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

250



Misono

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クロムからよりさびにくく粘り強い16クロムハイステンレスモリブデン鋼を実現させた事にあります。従来製品に比べ、より鋭い切れ味とサビにくさ、研ぎやすさが向上。



② ミソノ 440シリーズ牛刀(両刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130131	180mmNo811	180×310×150	07-0250-0201	¥17,900
130132	210mmNo812	210×340×160	07-0250-0202	¥19,000
130133	240mmNo813	240×375×235	07-0250-0203	¥26,400
130134	270mmNo814	270×405×260	07-0250-0204	¥31,200
130135	300mmNo815	300×440×345	07-0250-0205	¥38,700

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑤ ミソノ 440シリーズ洋出刃(両刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130140	210mmNo851	210×360×360	07-0250-0501	¥41,900

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

③ ミソノ 440シリーズ 骨ずき角型(東型烏魚包丁)(片刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130136	145mmNo841	145×270×175	07-0250-0301	¥21,800

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑥ ミソノ 440シリーズ筋引(両刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130141	240mmNo821	240×365×165	07-0250-0601	¥24,100
130142	270mmNo822	270×395×170	07-0250-0602	¥28,800

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

① ミソノ 440シリーズ三徳(両刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130130	180mmNo881	180×310×165	07-0250-0101	¥18,400

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

④ ミソノ 440シリーズペティ(両刃) C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130137	120mmNo831	120×230×65	07-0250-0401	¥13,300
130138	130mmNo832	130×240×70	07-0250-0402	¥13,400
130139	150mmNo833	150×260×80	07-0250-0403	¥13,600

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑦ ミソノ 440シリーズスライサー C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長×重量	注文コード	標準価格
130143	180mmNo871	180×300×140	07-0250-0701	¥17,400
130144	210mmNo872	210×330×145	07-0250-0702	¥18,400

材質/16クロムハイステンレスモリブデン鋼



Misono

プロの理想の切れ味と限りない愛着を感じさせてくれるハイクラス包丁UX10シリーズ。本場スウェーデン鋼と先端技術のミソノが創り上げたステンレス鋼包丁の最高峰です。



⑨ ミソノUX10シリーズ ツパ付牛刀 C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601339	18cmNo711	180×305	07-0250-0901	¥26,400
601340	21cmNo712	210×340	07-0250-0902	¥28,700
601341	24cmNo713	240×380	07-0250-0903	¥38,700
601342	27cmNo714	270×410	07-0250-0904	¥43,400
601343	30cmNo715	300×445	07-0250-0905	¥55,700

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑫ ミソノUX10シリーズ ツパ付骨スキ角 C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601349	14.5cmNo741	145×270	07-0250-1201	¥31,200

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑮ ミソノUX10シリーズ ツパ付牛刀サーモン C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601352	18cmNo761	180×305	07-0250-1501	¥42,600
601353	21cmNo762	210×340	07-0250-1502	¥46,000
601354	24cmNo763	240×380	07-0250-1503	¥62,000
601355	27cmNo764	270×410	07-0250-1504	¥69,700
601356	30cmNo765	300×445	07-0250-1505	¥89,100

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑩ ミソノUX10シリーズ ツパ付筋引 C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601344	24cmNo721	240×365	07-0250-1001	¥36,300
601345	27cmNo722	270×400	07-0250-1002	¥41,300

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑬ ミソノUX10シリーズ ツパ付ボーニング C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601350	11cmNo743	110×270	07-0250-1301	¥31,200

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑧ ミソノUX10シリーズ ツパ付三徳 C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601338	18cmNo781	180×305	07-0250-0801	¥27,400

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑪ ミソノUX10シリーズ ツパ付ペティ C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601346	12cmNo731	120×225	07-0250-1101	¥18,400
601347	13cmNo732	130×240	07-0250-1102	¥18,900
601348	15cmNo733	150×260	07-0250-1103	¥19,500

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑭ ミソノUX10シリーズ ツパ付三徳サーモン C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601351	18cmNo751	180×305	07-0250-1401	¥44,000

材質/高純度ビュアステンレス鋼

⑯ ミソノUX10シリーズ ツパ付ペティサーモン C 日本

商品コード	規格	刃渡×全長	注文コード	標準価格
601359	12cmNo771	120×225	07-0250-1701	¥29,600
601360	13cmNo772	130×240	07-0250-1702	¥30,400
601361	15cmNo773	150×260	07-0250-1703	¥31,200

材質/高純度ビュアステンレス鋼

調理用品

料理道具

ストッキング・仕込み

調理小物

軽食鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備