

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-313	株式会社クイックパック	0564-59-3525

313

庖丁・ナイフ・砥石

※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。

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。



ミソノ440シリーズ

- ① 三徳庖丁(両刃) (AMS-15) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0101	881	18 310	165 2.0
¥18,400			
- ② 牛刀(両刃) (AMS-16) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0201	811	18 310	150 2.0
1-0313-0202	812	21 340	160 2.0
1-0313-0203	813	24 375	235 2.2
1-0313-0204	814	27 405	260 2.2
1-0313-0205	815	30 440	345 2.7
¥17,900			
¥19,000			
¥26,400			
¥31,200			
¥38,700			
- ③ 洋出刃(両刃) (AMS-88) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0301	851	21 350	380 4.5
¥41,900			
- ④ 筋引(両刃) (AMS-17) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0401	821	24 365	165 2.1
1-0313-0402	822	27 395	170 2.1
¥24,100			
¥28,800			

- ⑤ スライサー(両刃) (AMS-89) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0501	871	18 300	140 1.7
1-0313-0502	872	21 330	145 1.7
¥17,400			
¥18,400			
- ⑥ 骨すき 角型(鳥魚庖丁) (片刃) (AMS-18) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0601	841	14.5 270	175 2.7
¥21,800			
- ⑦ ペティーフナイフ(両刃) (AMS-19) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0701	831	12 230	70 1.7
1-0313-0702	832	13 240	70 1.7
1-0313-0703	833	15 260	80 1.7
¥13,300			
¥13,400			
¥13,600			



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。
 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
1-0313-0801	081	18 310	170 2.0
¥19,400			
- ⑨ 牛刀(両刃) (AMS-M6) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-0901	011	18 310	160 2.0
1-0313-0902	012	21 340	170 2.0
1-0313-0903	013	24 375	250 2.2
1-0313-0904	014	27 405	280 2.2
¥18,600			
¥19,700			
¥27,600			
¥32,700			
- ⑩ 筋引(両刃) (AMS-M7) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1001	021	24 365	175 2.1
1-0313-1002	022	27 395	185 2.1
¥25,100			
¥30,200			
- ⑪ 骨すき 角型(片刃) (AMS-M8) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1101	041	14.5 270	210 2.7
¥22,800			
- ⑫ ペティーフナイフ(両刃) (AMS-M9) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1201	031	12 230	75 1.7
1-0313-1202	033	15 260	80 1.7
¥13,700			
¥14,300			

ヘンケルス HIスタイルシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼
 ハンドル/ポリプロピレン、ABS樹脂



高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味。ロゴの刻印が入ったエンドキャップ付
 のエルゴノミックハンドルが魅力です。食器洗浄機も使用可。

ヘンケルス HIスタイル

- ⑬ ペティーフナイフ(両刃) (AHV-C5) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1301	16710-431	13 233	51 1.9
¥2,000			
- ⑭ 洋庖丁(両刃) (AHV-C6) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1401	16711-481	18 305	93 2.0
¥3,000			
- ⑮ 小庖丁(両刃) (AHV-C7) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1501	16717-441	14 250	69 1.9
¥2,500			
- ⑯ 三徳庖丁(両刃) (AHV-C8) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1601	16717-481	18 305	104 1.8
¥3,000			

ヘンケルス ロストフライシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



バランスの良いハンドルは適度に重量感があり切れ味も良く、
 よくお料理をされる家庭で人気のシリーズです。

ヘンケルス ロストフライ

- ⑰ ペティーフナイフ(両刃) (AHV-B5) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1701	10070-830	13 230	68 2.0
¥2,200			
- ⑱ 洋庖丁(両刃) (AHV-B6) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1801	10054-880	18 300	145 2.0
¥3,500			
- ⑲ 小庖丁(両刃) (AHV-B7) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-1901	10055-850	15 260	101 2.0
¥2,800			
- ⑳ 三徳庖丁(両刃) (AHV-B8) 目

cm	全長	g	背厚
1-0313-2001	10055-880	18 300	156 2.0
¥3,500			

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食
- 製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- 椅子
- サイン
- 店舗備品