料理道具
001〜009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

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。刃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。

材質:刃身/モリブデン鋼
柄/積層強化木



ミソノ モリブデン鋼(ツバ付)

①牛刀 [CHCA-01]

刃渡	g		
180mm(511)	140	18-0136-0101	¥13,800
195mm(518)	155	18-0136-0102	¥14,400
210mm(512)	160	18-0136-0103	¥14,700
240mm(513)	230	18-0136-0104	¥21,900
270mm(514)	250	18-0136-0105	¥27,500
300mm(515)	335	18-0136-0106	¥33,900
330mm(516)	365	18-0136-0107	¥40,200
360mm(517)	395	18-0136-0108	¥49,000

②筋引 [CHCA-02]

刃渡	g		
240mm(521)	150	18-0136-0201	¥21,200
270mm(522)	170	18-0136-0202	¥26,400
300mm(523)	220	18-0136-0203	¥32,900
330mm(524)	230	18-0136-0204	¥39,600
360mm(525)	260	18-0136-0205	¥47,900

③洋出刃 [CHCA-03]

刃渡	g		
165mm(550)	320	18-0136-0301	¥26,300
240mm(552)	420	18-0136-0302	¥49,700

④三徳包丁 [CHCA-04]

刃渡	g		
140mm(580)	125	18-0136-0401	¥12,900
160mm(583)	140	18-0136-0402	¥14,400
180mm(581)	155	18-0136-0403	¥15,600

⑤ウェーブナイフ [CHCA-05]

刃渡	g		
300mm(696)	150	18-0136-0501	¥21,200
360mm(697)	160	18-0136-0502	¥23,400

⑥サーモンナイフ [CHCA-06]

刃渡	g		
300mm(686)	140	18-0136-0601	¥29,400
360mm(687)	150	18-0136-0602	¥33,200

⑦パーリングナイフ [CHCA-07]

刃渡	g		
80mm(534)	57	18-0136-0701	¥9,600

⑧ペティナイフ [CHCA-08]

刃渡	g		
120mm(531)	65	18-0136-0801	¥10,300
130mm(532)	70	18-0136-0802	¥11,000
150mm(533)	75	18-0136-0803	¥11,800

⑨骨スキ(角)東型 [CHCA-09]

刃渡	g		
145mm(541)	180	18-0136-0901	¥16,400

⑩骨スキ(丸)西型 [CHCA-10]

刃渡	g		
145mm(542)	170	18-0136-1001	¥15,600

⑪牛刀サーモン [CHCA-11]

刃渡	g		
180mm(561)	135	18-0136-1101	¥21,200
210mm(562)	150	18-0136-1102	¥23,200
240mm(563)	225	18-0136-1103	¥38,800
270mm(564)	260	18-0136-1104	¥48,200
300mm(565)	325	18-0136-1105	¥59,500

⑫筋引サーモン [CHCA-12]

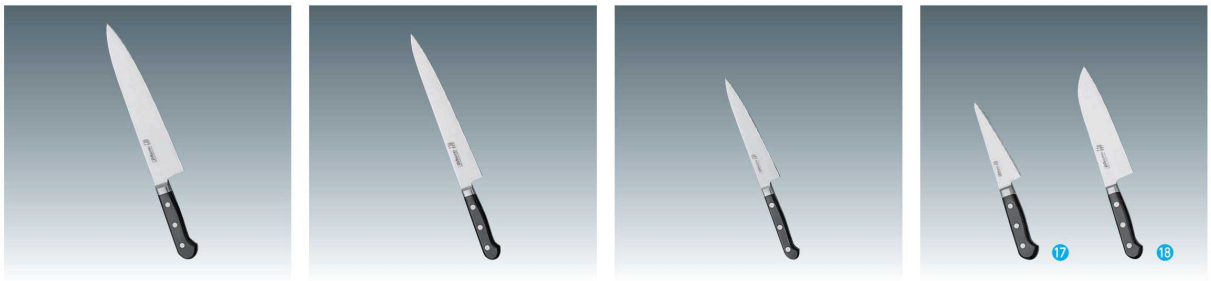
刃渡	g		
240mm(528)	160	18-0136-1201	¥37,100
270mm(529)	170	18-0136-1202	¥45,700
300mm(526)	225	18-0136-1203	¥51,000
360mm(527)	255	18-0136-1204	¥74,000

⑬ペティサーモン [CHCA-13]

刃渡	g		
120mm(571)	65	18-0136-1301	¥16,500
130mm(572)	70	18-0136-1302	¥17,500
150mm(573)	75	18-0136-1303	¥18,600

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。

材質:刃身/16クロムハイステンレス鋼
柄/積層強化木



ミソノ 440

⑭牛刀 [CHCB-01]

刃渡	g		
180mm(811)	150	18-0136-1401	¥20,600
210mm(812)	160	18-0136-1402	¥21,900
240mm(813)	235	18-0136-1403	¥30,400
270mm(814)	260	18-0136-1404	¥35,900
300mm(815)	345	18-0136-1405	¥44,600

⑮筋引 [CHCB-02]

刃渡	g		
240mm(821)	165	18-0136-1501	¥27,800
270mm(822)	170	18-0136-1502	¥33,200

⑯ペティナイフ [CHCB-03]

刃渡	g		
120mm(831)	70	18-0136-1601	¥15,300
130mm(832)	70	18-0136-1602	¥15,500
150mm(833)	80	18-0136-1603	¥15,700

⑰骨スキ角型 [CHCB-04]

刃渡	g		
145mm(841)	210	18-0136-1701	¥25,100

⑱三徳包丁 [CHCB-05]

刃渡	g		
180mm(881)	165	18-0136-1801	¥21,200

※上記の価格には消費税は含まれておりません。