

Catalogue No.

20087-255

255

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内のつけたの数字をご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

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、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



① 牛刀 ツバ付 両刃

No.511 18cm (4889100)
No.518 19.5cm (4889200)
No.512 21cm (4889300)
No.513 24cm (4889400)
No.514 27cm (4889500)
No.515 30cm (4889600)
No.516 33cm (4889700)
No.517 36cm (4889800)

② 筋引 ツバ付 両刃

No.521 24cm (4889900)
No.522 27cm (4890000)
No.523 30cm (4890100)
No.524 33cm (4890200)
No.525 36cm (4890300)

③ 洋出刃 ツバ付 両刃

No.550 16.5cm (4891100)
No.552 24cm (4891200)

④ 三徳庖丁 ツバ付 両刃

No.580 14cm (4888800)
No.583 16cm (4888900)
No.581 18cm (4889000)

⑤ ウェーブナイフ 片刃

No.696 30cm (4986200)
No.697 36cm (4986300)

⑥ サーモンナイフ 両刃

No.686 30cm (4986000)
No.687 36cm (4986100)



⑦ ベティーナイフ ツバ付 両刃

No.531 12cm (4890600)
No.532 13cm (4890700)
No.533 15cm (4890800)

⑧ 骨スキ角 ツバ付 両刃

No.541 14.5cm (4890900)

⑨ 骨スキ丸 ツバ付 両刃

No.542 14.5cm (4891000)

⑩ パーリング ツバ付 両刃

No.534 8cm (4890400)

⑪ ベティーナイフ 細身 両刃

No.530 12cm (4890500)

⑫ シャトーナイフ 両刃

No.F.5 5cm (4987900)

⑬ ソールナイフ 両刃

No.572-S 20cm (4987700)
No.573-S 24cm (4987800)



⑭ 牛刀サーモン 両刃

No.561 18cm (4986400)
No.562 21cm (4986500)
No.563 24cm (4986600)
No.564 27cm (4986700)
No.565 30cm (4986800)

⑮ 筋引サーモン 両刃

No.528 24cm (4987200)
No.529 27cm (4987300)
No.526 30cm (4987400)
No.527 36cm (4987500)

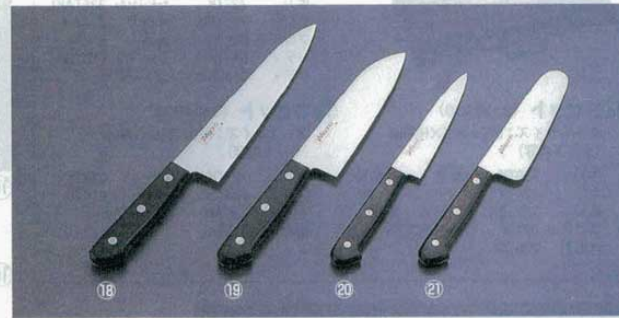
⑯ 三徳サーモン 両刃

No.584 18cm (4987600)

⑰ ベティーサーモン 両刃

No.571 12cm (4986900)
No.572 13cm (4987000)
No.573 15cm (4987100)

※刀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

No.611 18cm (4992600)
No.618 19.5cm (4992700)
No.612 21cm (4992800)

⑲ 三徳庖丁 両刃

No.680 14cm (4992300)
No.683 16cm (4992400)
No.681 18cm (4992500)

⑳ ベティーナイフ 両刃

No.631 12cm (4992900)
No.632 13cm (4993000)
No.633 15cm (4993100)

㉑ 子供庖丁 両刃

No.685 12cm (4988000)

両刃…両刃 片刃…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。