

Catalogue No.

20087-256

# Professional Best Collection

**EBM** 厨房用品

**256**

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用の

## ミソノUX10シリーズ

スウェーデン製ピュア・ステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼庖丁の最高峰。ハガネ庖丁を超える鋭い切れ味と研ぎやすさ。洋銀を施したツバとリベット、高品質のハンドルとどれをとってもハイクオリティな仕上げです。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



### ① 牛刀 両[6]

No.711 18cm (4988100)  
No.712 21cm (4988200)  
No.713 24cm (4988300)  
No.714 27cm (4988400)  
No.715 30cm (4988500)

### ② 筋引 両[6]

No.721 24cm (4988900)  
No.722 27cm (4989000)

### ③ 三徳庖丁 両[6]

No.761 18cm (4989100)

### ④ ベティナイフ 両[6]

No.731 12cm (4988600)  
No.732 13cm (4988700)  
No.733 15cm (4988800)

### ⑤ 骨スキ 角型 片[6]

No.741 14.5cm (4989200)



### ⑥ 牛刀サーモン 両[6]

No.761 18cm (4989300)  
No.764 27cm (4989600)  
No.762 21cm (4989400)  
No.765 30cm (4989700)  
No.763 24cm (4989500)

### ⑦ 筋引サーモン 両[6]

No.728 24cm (4990100)  
No.729 27cm (4990200)

### ⑧ 三徳サーモン 両[6]

No.751 18cm (4990300)

### ⑨ ベティサーモン 両[6]

No.771 12cm (4989800)  
No.772 13cm (4989900)  
No.773 15cm (4990000)

※刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

## ミソノ スウェーデン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。スウェーデン鋼の持ち味をフルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁。



### ⑩ 牛刀 ツバ付 両[6]

No.111 18cm (4886200)  
No.118 19.5cm (4886300)  
No.112 21cm (4886400)  
No.113 24cm (4886500)  
No.114 27cm (4886600)  
No.115 30cm (4886700)  
No.116 33cm (4886800)  
No.117 36cm (4886900)

### ⑪ 筋引 ツバ付 両[6]

No.121 24cm (4887000)  
No.122 27cm (4887100)  
No.123 30cm (4887200)  
No.124 33cm (4887300)  
No.125 36cm (4887400)

### ⑫ 洋出刃 ツバ付 両[6]

No.150 16.5cm (4888300)  
No.151 21cm (4888400)  
No.152 24cm (4888500)  
No.153 27cm (4888600)

### ⑬ 三徳庖丁 ツバ付 両[6]

No.180 14cm (4885900)  
No.183 16cm (4886000)  
No.181 18cm (4886100)



### ⑭ ベティナイフ ツバ付 両[6]

No.131 12cm (4887700)  
No.132 13cm (4887800)  
No.133 15cm (4887900)

### ⑮ ベティナイフ 細身 ツバ付 両[6]

No.130 12cm (4887600)

### ⑯ 骨スキ 角型 ツバ付 片[6]

No.141 14.5cm (4888000)  
No.145 16.5cm (4888200)

### ⑰ 骨スキ 丸型 ツバ付 片[6]

No.142 14.5cm (4888100)

### ⑱ ガラスキ ツバ付 片[6]

No.146 18.5cm (4888700)

### ⑲ パーリング ツバ付 両[6]

No.134 8cm (4887500)

プロのフォルム、プロの切れ味。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

切り口が冴える、切れ味が冴える。従来の13クロムから、より錆びにくく、より粘り強い16クロムへ。ミソノの永年のノウハウと総合技術力は、ついに16クロム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させた。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い、しかも研ぎやすい。目に見えない、しかし大きな進化がもたらした高品質、高性能。



### ⑳ 牛刀 両[6]

No.811 18cm (4990400)  
No.812 21cm (4990500)  
No.813 24cm (4990600)  
No.814 27cm (4990700)  
No.815 30cm (4990800)

### ㉑ 筋引 両[6]

No.821 24cm (4991200)  
No.822 27cm (4991300)

### ㉒ 洋出刃 両[6]

No.851 21cm (4991800)

### ㉓ 三徳庖丁 両[6]

No.881 18cm (4991400)

### ㉔ ベティナイフ 両[6]

No.831 12cm (4990900)  
No.832 13cm (4991000)  
No.833 15cm (4991100)

### ㉕ 骨スキ 角 片[6]

No.841 14.5cm (4991500)

### ㉖ スライサー 両

No.871 18cm (4991600)  
No.872 21cm (4991700)

### ㉗ 中華庖丁 両

No.882 220×95mm 480g (幅狭薄口) (4992000)  
No.886 220×110mm 530g (幅広薄口) (4992100)  
No.887 220×110mm 640g (幅広厚口) (4992200)

### ㉘ 小型中華庖丁 両

No.661 190×95mm 300g (家庭用) (4991900)  
※モリブデン鋼

両…両刃 両…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。

シンク・作業台・  
食器棚

電磁調理機・  
コンロ類

電子レンジ・オーブン・  
トースター

焼物器・焼アミ・  
焼物用品

庖丁・砥石・  
磨き類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー