

Catalogue No.
20191-290

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

290

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

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

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

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。



① 牛刀 両 [6]	② 筋引 両 [6]	④ ペティナーナイフ 両 [6]
商品コード	商品コード	商品コード
No.711 18cm 4988100	No.721 24cm 4988900	No.731 12cm 4988600
No.712 21cm 4988200	No.722 27cm 4989000	No.732 13cm 4988700
No.713 24cm 4988300		No.733 15cm 4988800
No.714 27cm 4988400	③ 三徳庖丁 両 [6]	⑤ 骨スキ 角型 片 [6]
No.715 30cm 4988500	No.781 18cm 4989100	No.741 14.5cm 4989200

⑥ 牛刀サーモン 両 [6]	⑧ 三徳サーモン 両 [6]
商品コード	商品コード
No.761 18cm 4989300	No.751 18cm 4990300
No.762 21cm 4989400	
No.763 24cm 4989500	⑨ ペティナーサーモン 両 [6]
No.764 27cm 4989600	商品コード
No.765 30cm 4989700	No.771 12cm 4989800
	No.772 13cm 4989900
	No.773 15cm 4990000
⑦ 筋引サーモン 両 [6]	※刀身の表にも裏にもシャープな凹加工
商品コード	
No.728 24cm 4990100	
No.729 27cm 4990200	

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]	⑪ 筋引 ツバ付 両 [6]	⑫ 洋出刃 ツバ付 両 [6]
商品コード	商品コード	商品コード
No.111 18cm 4886200	No.121 24cm 4887000	No.150 16.5cm 4888300
No.118 19.5cm 4886300	No.122 27cm 4887100	No.151 21cm 4888400
No.112 21cm 4886400	No.123 30cm 4887200	No.152 24cm 4888500
No.113 24cm 4886500	No.124 33cm 4887300	No.153 27cm 4888600
No.114 27cm 4886600	No.125 36cm 4887400	
No.115 30cm 4886700		⑬ 三徳庖丁 ツバ付 両 [6]
No.116 33cm 4886800		商品コード
No.117 36cm 4886900		No.180 14cm 4885900
		No.183 16cm 4886000
		No.181 18cm 4886100

⑭ ペティナーナイフ ツバ付 両 [6]	⑯ 骨スキ 角型 ツバ付 片 [6]
商品コード	商品コード
No.131 12cm 4887700	No.141 14.5cm 4888000
No.132 13cm 4887800	No.145 16.5cm 4888200
No.133 15cm 4887900	
⑮ ペティナーナイフ 細身 ツバ付 両 [6]	⑰ 骨スキ 丸型 ツバ付 片 [6]
商品コード	商品コード
No.130 12cm 4887600	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 ミソノ 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

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。錆びにくい、しかも研ぎやすい。高品質&高性能。



②① 筋引 両 [6]	②② 洋出刃 両 [6]	②③ 三徳庖丁 両 [6]	②④ ペティナーナイフ 両 [6]
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
No.821 24cm 4991200	No.851 21cm 4991800	No.881 18cm 4991400	
No.822 27cm 4991300			
②⑤ 骨スキ 角 片 [6]			
商品コード			
No.831 12cm 4990900			
No.832 13cm 4991000			
No.833 15cm 4991100			
②⑥ スライサー 両			
商品コード			
No.871 18cm 4991600			
No.872 21cm 4991700			
②⑦ 中華庖丁 両			
幅	商品コード		
No.882 220×95 480g (幅狭薄口)	4992000		
No.886 220×110 530g (幅広薄口)	4992100		
No.887 220×110 640g (幅広厚口)	4992200		
②⑧ 小型中華庖丁 両			
商品コード			
No.661 190×95 300g (家庭用)	4991900		

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・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

電子レンジ・オーブン・トースター

焼物用品・焼アミ・焼物籠

庖丁・砥石・手差し類

マネ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー