

Catalogue No.

20367-415

415

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

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です。



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No711 18cm	305	155	2.1	4988100	¥20,900
No712 21cm	340	160	2.1	4988200	¥22,700
No713 24cm	380	245	2.3	4988300	¥30,600
No714 27cm	410	260	2.3	4988400	¥34,300
No715 30cm	445	345	2.7	4988500	¥44,000

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No721 24cm	365	175	2.1	4988900	¥28,700
No722 27cm	400	190	2.1	4989000	¥32,700

③三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No781 18cm	305	170	2.1	4989100	¥21,700

④ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No731 12cm	225	60	1.8	4988600	¥14,600
No732 13cm	240	62	1.8	4988700	¥15,000
No733 15cm	260	68	1.8	4988800	¥15,400

⑤骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No741 14.5cm	270	210	2.7	4989200	¥24,700

⑥Nボーニング 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No743 11cm	270	155	2.1	4990520	¥24,700

⑦牛刀サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No761 18cm	305	160	2.1	4989300	¥33,700
No762 21cm	340	170	2.1	4989400	¥36,400
No763 24cm	380	245	2.3	4989500	¥49,000
No764 27cm	410	270	2.3	4989600	¥55,100
No765 30cm	445	345	2.7	4989700	¥70,400

⑧筋引サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No728 24cm	365	170	2.1	4990100	¥46,100
No729 27cm	400	190	2.1	4990200	¥52,100

⑨三徳サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No751 18cm	305	160	2.1	4990300	¥34,800

⑩ペティーサーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No771 12cm	225	58	1.8	4989800	¥23,400
No772 13cm	240	66	1.8	4989900	¥24,000
No773 15cm	260	66	1.8	4990000	¥24,700

※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



⑪牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No111 18cm	300	150	2.1	4886200	¥13,600
No118 19.5cm	315	165	2.1	4886300	¥14,000
No112 21cm	330	170	2.1	4886400	¥14,600
No113 24cm	370	240	2.3	4886500	¥20,300
No114 27cm	400	280	2.3	4886600	¥25,200
No115 30cm	435	340	2.5	4886700	¥31,000
No116 33cm	470	370	2.5	4886800	¥36,400
No117 36cm	500	410	2.5	4886900	¥43,400

⑫筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No121 24cm	360	142	2.0	4887000	¥19,400
No122 27cm	390	146	2.0	4887100	¥24,400
No123 30cm	430	178	2.1	4887200	¥29,300
No124 33cm	470	192	2.1	4887300	¥34,300
No125 36cm	500	204	2.1	4887400	¥40,900

⑬洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No150 16.5cm	295	380	5.6	4888300	¥21,900
No151 21cm	345	405	4.5	4888400	¥33,700
No152 24cm	375	460	4.5	4888500	¥38,300
No153 27cm	405	540	5.4	4888600	¥41,800

⑭三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No180 14cm	250	125	2.0	4885900	¥12,000
No183 16cm	275	140	2.0	4886000	¥13,400
No181 18cm	300	165	2.0	4886100	¥14,800

⑮ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No131 12cm	220	65	1.6	4887700	¥9,100
No132 13cm	230	70	1.6	4887800	¥9,500
No133 15cm	260	75	1.6	4887900	¥10,000

⑯ペティーナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No130 12cm	220	60	1.6	4887600	¥9,100

⑰骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No141 14.5cm	270	195	2.5	4888000	¥15,200
No145 16.5cm	280	210	2.7	4888200	¥19,600

⑱骨スキ 丸型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No142 14.5cm	260	185	2.5	4888100	¥14,600

⑲ガラスキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No146 18.5cm	315	350	5.4	4888700	¥31,500

⑳バーリング 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No134 8cm	185	58	1.5	4887500	¥8,400

ミソノ440PHシリーズ

●ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃
●刀部は鋼に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
●ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルですので洗浄機可能です。



②牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No011 18cm	310	160	2.0	4990410	¥14,700
No012 21cm	340	170	2.0	4990420	¥15,600
No013 24cm	375	250	2.2	4990430	¥21,900
No014 27cm	405	280	2.2	4990440	¥25,900

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No021 24cm	360	175	2.1	4990450	¥19,900
No022 27cm	395	185	2.1	4990460	¥23,900

②3ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No031 12cm	230	75	1.7	4990470	¥10,900
No033 15cm	260	80	1.7	4990480	¥11,300

②4骨スキ角型(鳥魚包丁) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No041 14.5cm	270	210	2.7	4990490	¥18,000

②5三徳包丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No081 18cm	310	170	2.0	4990510	¥15,300

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリッパ類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シリルウェア容器