

Catalogue No.

20424-432

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

432

プロのフォルム、プロの切れ味、16クローム・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クロームから、より錆びにくく、より粘り強い16クロームへ。永年のノウハウと総合技術力は、ついに16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させました。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



①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No811 18cm	310	150	2.0	4990400	¥14,100
No812 21cm	340	160	2.0	4990500	¥15,000
No813 24cm	375	235	2.2	4990600	¥20,900
No814 27cm	405	260	2.2	4990700	¥24,700
No815 30cm	440	345	2.7	4990800	¥30,600

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No821 24cm	365	165	2.1	4991200	¥19,000
No822 27cm	395	170	2.1	4991300	¥22,800

③洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No851 21cm	350	380	4.5	4991800	¥33,100

④三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No881 18cm	310	165	2.0	4991400	¥14,600

⑤ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No831 12cm	230	62	1.7	4990900	¥10,500
No832 13cm	240	66	1.7	4991000	¥10,600
No833 15cm	260	66	1.7	4991100	¥10,800

⑥骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No841 14.5cm	270	175	2.7	4991500	¥17,200

⑦スライサー 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No871 18cm	300	140	1.7	4991600	¥13,800
No872 21cm	330	145	1.7	4991700	¥14,600

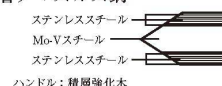
左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

響十 (kyoto) 強化木シリーズ

材質:ダマスカス鋼鍛造



63層ダマスカス鋼



⑧牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18cm	300	170	2.6	7917400	¥19,200
KP-1105 21cm	335	215	2.6	7917500	¥22,200
KP-1104 24cm	370	250	2.9	7917600	¥29,400
KP-1103 27cm	393	285	2.9	7917700	¥35,000

⑨ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12cm	237	80	2.3	7917800	¥14,400
KP-1107 15cm	268	90	2.3	7917900	¥16,400

⑩ベアリングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9cm	215	75	2.3	7918000	¥12,600

⑪ベアリングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7cm	185	60	2.6	7918100	¥12,000

⑫筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24cm	360	180	2.9	7918200	¥27,000
KP-1112 27cm	400	220	2.9	7918300	¥33,500

⑬万能 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16cm	282	170	2.6	7918400	¥18,000
KP-1114 17.5cm	298	185	2.6	7918500	¥19,200

⑭菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16cm	285	195	2.6	7918600	¥18,000
KP-1165 18cm	303	200	2.6	7918700	¥19,200

⑮万能出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17cm	295	220	2.9	7918800	¥22,200

⑯ブレードナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	353	180	2.6	7918900	¥25,800

⑰ベアリングナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16cm	290	135	2.6	7919000	¥18,000

ブライト Brieto-M10PROシリーズ

(本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った食材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑱牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	304	150	2.2	4229200	¥11,400
21cm	333	165	2.2	4229300	¥13,900
24cm	370	210	2.2	4229400	¥16,400
27cm	400	240	2.5	4229500	¥21,500
30cm	433	280	2.5	4229600	¥27,700
33cm	466	330	2.5	4229700	¥34,100

⑲ペティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	235	75	2.0	4229800	¥9,200
15cm	265	85	2.0	4229900	¥9,600

⑳骨スキ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	265	150	2.2	4230000	¥11,400

㉑洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	375	370	4.0	4230100	¥25,200
27cm	400	410	4.0	4230200	¥30,200

㉒筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	360	150	2.2	4230300	¥15,100
27cm	400	200	2.2	4230400	¥20,100

㉓万能庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	282	150	2.2	4230500	¥10,800
17.5cm	295	160	2.2	4230600	¥11,400

㉔菜切 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	283	160	2.2	4230700	¥10,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。

17 レッド・トング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・ピザ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類