

Catalogue No.
20480-185

185 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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。



01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

①牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No511	18cm	300	140	2.0	4889100 ¥10,400
No518	19.5cm	315	155	2.0	4889200 ¥10,800
No512	21cm	330	160	2.0	4889300 ¥11,000
No513	24cm	370	230	2.2	4889400 ¥16,500
No514	27cm	400	250	2.2	4889500 ¥20,700
No515	30cm	435	335	2.6	4889600 ¥25,500
No516	33cm	470	365	2.7	4889700 ¥30,300
No517	36cm	505	395	2.7	4889800 ¥37,000

②筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No521	24cm	360	150	2.0	4889900 ¥16,000
No522	27cm	390	170	2.0	4890000 ¥19,900
No523	30cm	435	220	2.0	4890100 ¥24,800
No524	33cm	465	230	2.2	4890200 ¥29,900
No525	36cm	500	260	2.2	4890300 ¥36,100

③洋出刃 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No550	16.5cm	295	320	4.5	4891100 ¥19,800
No552	24cm	370	420	4.5	4891200 ¥37,500

④三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No580	14cm	250	125	2.0	4888800 ¥9,700
No583	16cm	270	140	2.0	4888900 ¥10,800
No581	18cm	300	155	2.0	4889000 ¥11,700

⑤ウェーブナイフ 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No696	30cm	430	150	1.6	4986200 ¥16,000
No697	36cm	495	160	1.6	4986300 ¥17,600

⑥サーモンナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No686	30cm	430	140	1.5	4986000 ¥22,100
No687	36cm	500	150	1.5	4986100 ¥25,000

⑦ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No531	12cm	220	65	1.7	4890600 ¥7,700
No532	13cm	230	70	1.7	4890700 ¥8,200
No533	15cm	255	75	1.7	4890800 ¥8,800

⑧骨スキ 角型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No541	14.5cm	270	180	2.6	4890900 ¥12,300

⑨骨スキ 丸型 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No542	14.5cm	260	170	2.6	4891000 ¥11,700

⑩パーリング 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No534	8cm	185	55	1.0	4890400 ¥7,200

⑪ベティーナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No530	12cm	220	61	1.0	4890500 ¥7,700

⑫シャトーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
NoF.5	5cm	156	27	1.0	4987900 ¥3,000

⑬ソールナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No572-S	20cm	300	70	1.3	4987700 ¥16,000
No573-S	24cm	340	80	1.3	4987800 ¥17,600



⑭牛刀サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No561	18cm	295	135	2.0	4986400 ¥16,000
No562	21cm	330	150	2.0	4986500 ¥17,400
No563	24cm	370	225	2.2	4986600 ¥29,300
No564	27cm	400	260	2.2	4986700 ¥36,400
No565	30cm	435	325	2.6	4986800 ¥44,900

⑮筋引サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No528	24cm	360	160	2.0	4987200 ¥28,000
No529	27cm	390	170	2.0	4987300 ¥34,500
No526	30cm	435	225	2.2	4987400 ¥38,500
No527	36cm	500	255	2.2	4987500 ¥55,900

⑯三徳サーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No584	18cm	300	157	2.0	4987600 ¥18,400

⑰ベティーサーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No571	12cm	220	65	1.7	4986900 ¥12,400
No572	13cm	230	70	1.7	4987000 ¥13,200
No573	15cm	255	75	1.7	4987100 ¥14,000

*⑭~⑰は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

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No611	18cm	295	120	2.0	4992600 ¥7,300
No618	19.5cm	315	135	2.0	4992700 ¥7,500
No612	21cm	335	142	2.0	4992800 ¥7,700

⑲三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No680	14cm	255	100	2.0	4992300 ¥6,600
No683	16cm	275	120	2.0	4992400 ¥7,300
No681	18cm	300	140	2.0	4992500 ¥7,900

⑳ベティーナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No631	12cm	220	55	1.7	4992900 ¥5,700
No632	13cm	230	60	1.7	4993000 ¥5,800
No633	15cm	260	65	1.7	4993100 ¥6,100

㉑子供庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No685	12cm	220	70	1.8	4988000 ¥6,600

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2019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。