

Catalogue No.

20480-187

187 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。

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	¥15,500
No812 21cm	340	160	2.0	4990500	¥16,500
No813 24cm	375	235	2.2	4990600	¥22,900
No814 27cm	405	260	2.2	4990700	¥27,100
No815 30cm	440	345	2.7	4990800	¥33,600

②ベティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No831 12cm	230	62	1.7	4990900	¥11,500
No832 13cm	240	66	1.7	4991000	¥11,600
No833 15cm	260	66	1.7	4991100	¥11,800

③筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No821 24cm	365	165	2.1	4991200	¥20,900
No822 27cm	395	170	2.1	4991300	¥25,000

④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	¥36,400

⑤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	¥18,900

⑥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	¥15,100
No872 21cm	330	145	1.7	4991700	¥16,000

⑦三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No881 18cm	310	165	2.0	4991400	¥16,000

ミソノ440PHシリーズ

ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃
●刀部は錆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で使用可能です。



⑧牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No011 18cm	310	160	2.0	4990410	¥16,100
No012 21cm	340	170	2.0	4990420	¥17,100
No013 24cm	375	250	2.2	4990430	¥24,000
No014 27cm	405	280	2.2	4990440	¥28,400

⑨ベティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No031 12cm	230	75	1.7	4990470	¥11,900
No033 15cm	260	80	1.7	4990480	¥12,400

⑩筋引 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No021 24cm	360	175	2.1	4990450	¥21,800
No022 27cm	395	185	2.1	4990460	¥26,200

⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No041 14.5cm	270	210	2.7	4990490	¥19,800

⑫三徳庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No081 18cm	310	170	2.0	4990510	¥16,800

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し錆びにくくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑬牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	150	2.1	4323740	¥9,000
20cm	325	157	2.1	4323750	¥9,500

⑭ベティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	215	58	1.8	4323730	¥4,500

⑮鎌型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	300	156	2.1	4323760	¥9,000

⑯中鎌型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	260	96	1.8	4323770	¥8,300

⑰洋出刃 片

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	240	145	3.0	4323780	¥10,000
15cm	270	250	4.6	4323790	¥11,000
16.5cm	285	260	4.8	4323800	¥12,000
18cm	300	295	4.8	4323810	¥13,000

⑱パン切庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	345	125	1.0	4323820	¥8,000

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し錆びにくくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑲牛刀 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	95	1.8	4323680	¥7,000
20cm	325	100	1.8	4323690	¥7,500

⑳ベティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	220	40	1.3	4323670	¥4,000

㉑鎌型 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	290	100	1.8	4323700	¥7,000

㉒菜切庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	295	110	1.7	4323710	¥8,000

㉓ジュニアキッチン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	220	50	1.3	4323720	¥4,500

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。①～㉓の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。

01 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