

Catalogue No.

20511-188

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁

188

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	¥22,900
No712 21cm	340	160	2.1	4988200	¥24,900
No713 24cm	380	245	2.3	4988300	¥33,600
No714 27cm	410	260	2.3	4988400	¥37,700
No715 30cm	445	345	2.7	4988500	¥48,400

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	¥31,500
No722 27cm	400	190	2.1	4989000	¥35,900

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	¥23,800

④ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No731 12cm	225	60	1.8	4988600	¥16,000
No732 13cm	240	62	1.8	4988700	¥16,400
No733 15cm	260	68	1.8	4988800	¥16,900

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	¥27,100

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	¥27,100

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	¥37,000
No762 21cm	340	170	2.1	4989400	¥40,000
No763 24cm	380	245	2.3	4989500	¥53,900
No764 27cm	410	270	2.3	4989600	¥60,600
No765 30cm	445	345	2.7	4989700	¥77,400

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	¥50,700
No729 27cm	400	190	2.1	4990200	¥57,300

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	¥38,200

⑩ペティサーモン 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No771 12cm	225	58	1.8	4989800	¥25,700
No772 13cm	240	66	1.8	4989900	¥26,400
No773 15cm	260	66	1.8	4990000	¥27,100

※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	¥14,900
No118 19.5cm	315	165	2.1	4886300	¥15,300
No112 21cm	330	170	2.1	4886400	¥16,000
No113 24cm	370	240	2.3	4886500	¥22,400
No114 27cm	400	280	2.3	4886600	¥27,700
No115 30cm	435	340	2.5	4886700	¥34,100
No116 33cm	470	370	2.5	4886800	¥40,000
No117 36cm	500	410	2.5	4886900	¥47,700

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	¥21,300
No122 27cm	390	146	2.0	4887100	¥26,900
No123 30cm	430	178	2.1	4887200	¥32,200
No124 33cm	470	192	2.1	4887300	¥37,800
No125 36cm	500	204	2.1	4887400	¥44,900

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	¥24,000
No151 21cm	345	405	4.5	4888400	¥37,000
No152 24cm	375	460	4.5	4888500	¥42,100
No153 27cm	405	540	5.4	4888600	¥45,900

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	¥13,200
No183 16cm	275	140	2.0	4886000	¥14,700
No181 18cm	300	165	2.0	4886100	¥16,200

⑮ペティナイフ 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No131 12cm	220	65	1.6	4887700	¥10,000
No132 13cm	230	70	1.6	4887800	¥10,500
No133 15cm	260	75	1.6	4887900	¥11,000

⑯ペティナイフ 細身 両

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
No130 12cm	220	60	1.6	4887600	¥10,000

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	¥16,700
No145 16.5cm	280	210	2.7	4888200	¥21,500

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	¥16,000

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	¥34,600

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	¥9,200

図…両刃 図…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、2020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 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁