

Catalogue No.

20511-189

189

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440M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 | ¥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 | ¥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が向上し、しかも研ぎやすくなりました。
- 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下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ペティーナイフ 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 |

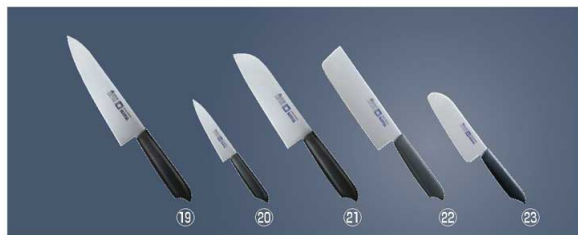
### ⑱パン切庖丁 両

| 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、しかも研ぎやすくなりました。



### 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ペティーナイフ 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。①～⑫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、2020年4月1日現在のものです。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 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  
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁