

Catalogue No.

20573-253

253 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。



①牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No511 18cm	2-0253-0101	300 140 2.0	4889100	¥10,400		
No518 19.5cm	2-0253-0102	315 155 2.0	4889200	¥10,800		
No512 21cm	2-0253-0103	330 160 2.0	4889300	¥11,000		
No513 24cm	2-0253-0104	370 230 2.2	4889400	¥16,500		
No514 27cm	2-0253-0105	400 250 2.2	4889500	¥20,700		
No515 30cm	2-0253-0106	435 335 2.6	4889600	¥25,500		
No516 33cm	2-0253-0107	470 365 2.7	4889700	¥30,300		
No517 36cm	2-0253-0108	505 395 2.7	4889800	¥37,000		

②筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No521 24cm	2-0253-0201	360 150 2.0	4889900	¥16,000		
No522 27cm	2-0253-0202	390 170 2.0	4890000	¥19,900		
No523 30cm	2-0253-0203	435 220 2.0	4890100	¥24,800		
No524 33cm	2-0253-0204	465 230 2.2	4890200	¥29,900		
No525 36cm	2-0253-0205	500 260 2.2	4890300	¥36,100		

③洋出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No550 16.5cm	2-0253-0301	295 320 4.5	4891100	¥19,800		
No552 24cm	2-0253-0302	370 420 4.5	4891200	¥37,500		

④三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No580 14cm	2-0253-0401	250 125 2.0	4888800	¥9,700		
No583 16cm	2-0253-0402	270 140 2.0	4888900	¥10,800		
No581 18cm	2-0253-0403	300 155 2.0	4889000	¥11,700		

⑤ウェーブナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No696 30cm	2-0253-0501	430 150 1.6	4986200	¥16,000		
No697 36cm	2-0253-0502	495 160 1.6	4986300	¥17,600		

⑥サーモンライザー 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No686 30cm	2-0253-0601	430 140 1.5	4986000	¥22,100		
No687 36cm	2-0253-0602	500 150 1.5	4986100	¥25,000		

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No531 12cm	2-0253-0701	220 65 1.7	4890600	¥7,700		
No532 13cm	2-0253-0702	230 70 1.7	4890700	¥8,200		
No533 15cm	2-0253-0703	255 75 1.7	4890800	¥8,800		

⑧骨スキ 角型 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No541 14.5cm	2-0253-0801	270 180 2.6	4890900	¥12,300		

⑨骨スキ 丸型 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No542 14.5cm	2-0253-0901	260 170 2.6	4891000	¥11,700		

⑩パーリング 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No534 8cm	2-0253-1001	185 55 1.0	4890400	¥7,200		

⑪ペティーナイフ 細身 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No530 12cm	2-0253-1101	220 61 1.0	4890500	¥7,700		

⑫シャトーナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
NoF.5 5cm	2-0253-1201	156 27 1.0	4987900	¥3,000		

⑬ソールナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No572-S 20cm	2-0253-1301	300 70 1.3	4987700	¥16,000		
No573-S 24cm	2-0253-1302	340 80 1.3	4987800	¥17,600		



⑭牛刀サーモン 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No561 18cm	2-0253-1401	295 135 2.0	4986400	¥16,000		
No562 21cm	2-0253-1402	330 150 2.0	4986500	¥17,400		
No563 24cm	2-0253-1403	370 225 2.2	4986600	¥29,300		
No564 27cm	2-0253-1404	400 260 2.2	4986700	¥36,400		
No565 30cm	2-0253-1405	435 325 2.6	4986800	¥44,900		

⑮筋引サーモン 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No528 24cm	2-0253-1501	360 160 2.0	4987200	¥28,000		
No529 27cm	2-0253-1502	390 170 2.0	4987300	¥34,500		
No526 30cm	2-0253-1503	435 225 2.2	4987400	¥38,500		
No527 36cm	2-0253-1504	500 255 2.2	4987500	¥55,900		

⑯三徳サーモン 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No584 18cm	2-0253-1601	300 157 2.0	4987600	¥18,400		

⑰ペティーサーモン 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No571 12cm	2-0253-1701	220 65 1.7	4986900	¥12,400		
No572 13cm	2-0253-1702	230 70 1.7	4987000	¥13,200		
No573 15cm	2-0253-1703	255 75 1.7	4987100	¥14,000		

※⑬～⑰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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No611 18cm	2-0253-1801	295 120 2.0	4992600	¥7,300		
No618 19.5cm	2-0253-1802	315 135 2.0	4992700	¥7,500		
No612 21cm	2-0253-1803	335 142 2.0	4992800	¥7,700		

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No680 14cm	2-0253-1901	255 100 2.0	4992300	¥6,600		
No683 16cm	2-0253-1902	275 120 2.0	4992400	¥7,300		
No681 18cm	2-0253-1903	300 140 2.0	4992500	¥7,900		

⑳ペティーナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No631 12cm	2-0253-2001	220 55 1.7	4992900	¥5,700		
No632 13cm	2-0253-2002	230 60 1.7	4993000	¥5,800		
No633 15cm	2-0253-2003	260 65 1.7	4993100	¥6,100		

㉑子供庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No685 12cm	2-0253-2101	220 70 1.8	4988000	¥6,600		

両…両刃 両…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、2022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 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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁