Catalogue No.
20692-255

255 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 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.511	18cm	6-0255-0101	300	140	2.0	4889100	¥13,800
No.518	19.5cm	6-0255-0102	315	155	2.0	4889200	¥14,400
No.512	21cm	6-0255-0103	330	160	2.0	4889300	¥14,700
No.513	24cm	6-0255-0104	370	230	2.2	4889400	¥21,900
No.514	27cm	6-0255-0105	400	250	2.2	4889500	¥27,500
No.515	30cm	6-0255-0106	435	335	2.6	4889600	¥33,900
No.516	33cm	6-0255-0107	470	365	2.7	4889700	¥40,200
No.517	36cm	6-0255-0108	505	395	2.7	4889800	¥49,000

②筋引 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.521	24cm	6-0255-0201	360	150	2.0	4889900	¥21,200
No.522	27cm	6-0255-0202	390	170	2.0	4890000	¥26,400
No.523	30cm	6-0255-0203	435	220	2.0	4890100	¥32,900
No.524	33cm	6-0255-0204	465	230	2.2	4890200	¥39,600
No.525	36cm	6-0255-0205	500	260	2.2	4890300	¥47,900

③洋出刃 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.550	16.5cm	6-0255-0301	295	320	4.5	4891100	¥26,300
No.552	24cm	6-0255-0302	370	420	4.5	4891200	¥49,700

④三徳庖丁 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.580	14cm	6-0255-0401	250	125	2.0	4888800	¥12,900
No.583	16cm	6-0255-0402	270	140	2.0	4888900	¥14,400
No.581	18cm	6-0255-0403	300	155	2.0	4889000	¥15,600

⑤ウェーブナイフ 片 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.596	30cm	6-0255-0501	430	150	1.6	4986200	¥21,200
No.697	36cm	6-0255-0502	495	160	1.6	4986300	¥23,400

⑥サーモンスライサー 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.686	30cm	6-0255-0601	430	140	1.5	4986000	¥29,400
No.687	36cm	6-0255-0602	500	150	1.5	4986100	¥33,200

⑦ペティーナイフ 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.531	12cm	6-0255-0701	220	65	1.7	4890600	¥10,300
No.532	13cm	6-0255-0702	230	70	1.7	4890700	¥11,000
No.533	15cm	6-0255-0703	255	75	1.7	4890800	¥11,800

⑧骨スキ 角型 片 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.541	14.5cm	6-0255-0801	270	180	2.6	4890900	¥16,400

⑨骨スキ 丸型 片 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.542	14.5cm	6-0255-0901	260	170	2.6	4891000	¥15,600

⑩パーリング 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.534	8cm	6-0255-1001	185	55	1.0	4890400	¥9,600

⑪ペティーナイフ 細身 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.530	12cm	6-0255-1101	220	61	1.0	4890500	¥10,300

⑫シャトーナイフ 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.F.5	5cm	6-0255-1201	156	27	1.0	4987900	¥4,100

⑬ソールナイフ 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.572-S	20cm	6-0255-1301	300	70	1.3	4987700	¥21,200
No.573-S	24cm	6-0255-1302	340	80	1.3	4987800	¥23,400



⑭牛刀サーモン 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.561	18cm	6-0255-1401	295	135	2.0	4986400	¥21,200
No.562	21cm	6-0255-1402	330	150	2.0	4986500	¥23,200
No.563	24cm	6-0255-1403	370	225	2.2	4986600	¥38,800
No.564	27cm	6-0255-1404	400	260	2.2	4986700	¥48,200
No.565	30cm	6-0255-1405	435	325	2.6	4986800	¥59,500

⑮筋引サーモン 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.528	24cm	6-0255-1501	360	160	2.0	4987200	¥37,100
No.529	27cm	6-0255-1502	390	170	2.0	4987300	¥45,700
No.526	30cm	6-0255-1503	435	225	2.2	4987400	¥51,000
No.527	36cm	6-0255-1504	500	255	2.2	4987500	¥74,000

⑯三徳サーモン 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.584	18cm	6-0255-1601	300	157	2.0	4987600	¥24,400

⑰ペティーサーモン 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.571	12cm	6-0255-1701	220	65	1.7	4986900	¥16,500
No.572	13cm	6-0255-1702	230	70	1.7	4987000	¥17,500
No.573	15cm	6-0255-1703	255	75	1.7	4987100	¥18,600

※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 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.611	18cm	6-0255-1801	295	120	2.0	4992600	¥9,700
No.618	19.5cm	6-0255-1802	315	135	2.0	4992700	¥10,100
No.612	21cm	6-0255-1803	335	142	2.0	4992800	¥10,300

⑲三徳庖丁 両 52

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.680	14cm	6-0255-1901	255	100	2.0	4992300	¥8,800
No.683	16cm	6-0255-1902	275	120	2.0	4992400	¥9,700
No.681	18cm	6-0255-1903	300	140	2.0	4992500	¥10,500

⑳ペティーナイフ 両 51

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.631	12cm	6-0255-2001	220	55	1.7	4992900	¥7,600
No.632	13cm	6-0255-2002	230	60	1.7	4993000	¥7,800
No.633	15cm	6-0255-2003	260	65	1.7	4993100	¥8,200

㉑子供庖丁 両 52

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.685	12cm	6-0255-2101	220	70	1.8	4988000	¥8,800

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。