EUステンレス特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

EU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1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.711	18cm	6-0256-0101	305	155	2.1	4988100	¥30,400
No.712	21cm	6-0256-0102	340	160	2.1	4988200	¥33,100
No.713	24cm	6-0256-0103	380	245	2.3	4988300	¥44,600
No.714	27cm	6-0256-0104	410	260	2.3	4988400	¥50,000
No.715	30cm	6-0256-0105	445	345	2.7	4988500	¥64,100

②筋引 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.721	24cm	6-0256-0201	365	175	2.1	4988900	¥41,800
No.722	27cm	6-0256-0202	400	190	2.1	4989000	¥47,500

③三徳庖丁 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.781	18cm	6-0256-0301	305	170	2.1	4989100	¥31,600

④ペティーナイフ 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.731	12cm	6-0256-0401	225	60	1.8	4988600	¥21,200
No.732	13cm	6-0256-0402	240	62	1.8	4988700	¥21,800
No.733	15cm	6-0256-0403	260	68	1.8	4988800	¥22,500

⑤骨スキ 角型 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.741	14.5cm	6-0256-0501	270	210	2.7	4989200	¥35,900

⑥Nボーニング 両 刃3

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.743	11cm	6-0256-0601	270	155	2.1	4990520	¥35,900

⑦牛刀サーモン 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.761	18cm	6-0256-0701	305	160	2.1	4989300	¥49,000
No.762	21cm	6-0256-0702	340	170	2.1	4989400	¥52,900
No.763	24cm	6-0256-0703	380	245	2.3	4989500	¥71,300
No.764	27cm	6-0256-0704	410	270	2.3	4989600	¥80,200
No.765	30cm	6-0256-0705	445	345	2.7	4989700	¥102,500

⑧筋引サーモン 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.728	24cm	6-0256-0801	365	170	2.1	4990100	¥67,200
No.729	27cm	6-0256-0802	400	190	2.1	4990200	¥75,800

⑨三徳サーモン 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.751	18cm	6-0256-0901	305	160	2.1	4990300	¥50,600

⑩ペティーサーモン 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.771	12cm	6-0256-1001	225	58	1.8	4989800	¥34,100
No.772	13cm	6-0256-1002	240	66	1.8	4989900	¥35,000
No.773	15cm	6-0256-1003	260	66	1.8	4990000	¥35,900

※刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ EU・カーボン鋼シリーズ（手研本刃付仕様）

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。EU・カーボン鋼の持ち味を
フルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁です。



⑪牛刀 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.111H	18cm	6-0256-1101	300	150	2.1	4886200	¥19,800
No.118H	19.5cm	6-0256-1102	315	165	2.1	4886300	¥20,300
No.112H	21cm	6-0256-1103	330	170	2.1	4886400	¥21,200
No.113H	24cm	6-0256-1104	370	240	2.3	4886500	¥29,700
No.114H	27cm	6-0256-1105	400	280	2.3	4886600	¥36,700
No.115H	30cm	6-0256-1106	435	340	2.5	4886700	¥45,200
No.116H	33cm	6-0256-1107	470	370	2.5	4886800	¥52,900
No.117H	36cm	6-0256-1108	500	410	2.5	4886900	¥63,200

⑫筋引 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.121H	24cm	6-0256-1201	360	142	2.0	4887000	¥28,200
No.122H	27cm	6-0256-1202	390	146	2.0	4887100	¥35,700
No.123H	30cm	6-0256-1203	430	178	2.1	4887200	¥42,700
No.124H	33cm	6-0256-1204	470	192	2.1	4887300	¥50,100
No.125H	36cm	6-0256-1205	500	204	2.1	4887400	¥59,500

⑬洋出刃 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.150H	16.5cm	6-0256-1301	295	380	5.6	4888300	¥31,800
No.151H	21cm	6-0256-1302	345	405	4.5	4888400	¥49,000
No.152H	24cm	6-0256-1303	375	460	4.5	4888500	¥55,800
No.153H	27cm	6-0256-1304	405	540	5.4	4888600	¥60,800

⑭三徳庖丁 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.180H	14cm	6-0256-1401	250	125	2.0	4885900	¥17,500
No.183H	16cm	6-0256-1402	275	140	2.0	4886000	¥19,600
No.181H	18cm	6-0256-1403	300	165	2.0	4886100	¥21,600

⑮ペティーナイフ 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.131H	12cm	6-0256-1501	220	65	1.6	4887700	¥13,300
No.132H	13cm	6-0256-1502	230	70	1.6	4887800	¥14,000
No.133H	15cm	6-0256-1503	260	75	1.6	4887900	¥14,700

⑯ペティーナイフ 細身 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.130H	12cm	6-0256-1601	220	60	1.6	4887600	¥13,300

⑰骨スキ 角型 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.141H	14.5cm	6-0256-1701	270	195	2.5	4888000	¥22,200
No.145H	16.5cm	6-0256-1702	280	210	2.7	4888200	¥28,600

⑱骨スキ 丸型 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.142H	14.5cm	6-0256-1801	260	185	2.5	4888100	¥21,200

⑲ガラスキ 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.146H	18.5cm	6-0256-1901	315	350	5.4	4888700	¥45,800

⑳パーリング 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.134H	8cm	6-0256-2001	185	58	1.5	4887500	¥12,200

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。