

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、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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.811 18cm	4-0257-0101	310	150	2.0	4990400	¥17,900
No.812 21cm	4-0257-0102	340	160	2.0	4990500	¥19,000
No.813 24cm	4-0257-0103	375	235	2.2	4990600	¥26,400
No.814 27cm	4-0257-0104	405	260	2.2	4990700	¥31,200
No.815 30cm	4-0257-0105	440	345	2.7	4990800	¥38,700

②ペティナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.831 12cm	4-0257-0201	230	62	1.7	4990900	¥13,300
No.832 13cm	4-0257-0202	240	66	1.7	4991000	¥13,400
No.833 15cm	4-0257-0203	260	66	1.7	4991100	¥13,600

③筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.821 24cm	4-0257-0301	365	165	2.1	4991200	¥24,100
No.822 27cm	4-0257-0302	395	170	2.1	4991300	¥28,800

④洋出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.851 21cm	4-0257-0401	350	380	4.5	4991800	¥41,900

⑤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
No.841 14.5cm	4-0257-0501	270	175	2.7	4991500	¥21,800

⑥スライサー 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.871 18cm	4-0257-0601	300	140	1.7	4991600	¥17,400
No.872 21cm	4-0257-0602	330	145	1.7	4991700	¥18,400

⑦三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.881 18cm	4-0257-0701	310	165	2.0	4991400	¥18,400

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	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.011 18cm	4-0257-0801	310	160	2.0	4990410	¥18,600
No.012 21cm	4-0257-0802	340	170	2.0	4990420	¥19,700
No.013 24cm	4-0257-0803	375	250	2.2	4990430	¥27,600
No.014 27cm	4-0257-0804	405	280	2.2	4990440	¥32,700

⑨ペティナイフ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.031 12cm	4-0257-0901	230	75	1.7	4990470	¥13,700
No.033 15cm	4-0257-0902	260	80	1.7	4990480	¥14,300

⑩筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.021 24cm	4-0257-1001	360	175	2.1	4990450	¥25,100
No.022 27cm	4-0257-1002	395	185	2.1	4990460	¥30,200

⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.041 14.5cm	4-0257-1101	270	210	2.7	4990490	¥22,800

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.081 18cm	4-0257-1201	310	170	2.0	4990510	¥19,400

燕シリーズ

材質:刃/モリブデン・バナジウム鋼
柄/バロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入りエラストマー樹脂
ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。刃は水砥で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く持続します。



⑬牛刀 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1103 27cm	4-0257-1301	418	200	2.2	1232600	¥10,000
W-1104 24cm	4-0257-1302	387	175	2.2	1232610	¥8,000
W-1105 21cm	4-0257-1303	345	130	2.0	1232620	¥6,500
W-1106 18cm	4-0257-1304	315	115	2.0	1232630	¥6,000

⑭ペティ 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1117 18cm	4-0257-1401	307	75	2.0	1232640	¥5,500
W-1107 15cm	4-0257-1402	275	65	2.0	1232650	¥5,000
W-1108 12cm	4-0257-1403	246	60	2.0	1232660	¥4,500

⑮筋引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1112 27cm	4-0257-1501	417	160	2.2	1232670	¥10,000
W-1113 24cm	4-0257-1502	370	120	2.2	1232680	¥8,000
W-1124 21cm	4-0257-1503	348	105	2.0	1232690	¥6,500

⑯三徳 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1114 17cm	4-0257-1601	305	125	2.0	1232700	¥6,000

⑰菜切 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1116 16cm	4-0257-1701	305	155	2.0	1232710	¥6,000

⑱柳刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1135 30cm	4-0257-1801	455	190	3.0	1232720	¥21,000
W-1121 27cm	4-0257-1802	425	180	3.0	1232730	¥15,500
W-1122 24cm	4-0257-1803	385	155	3.0	1232740	¥13,500
W-1123 21cm	4-0257-1804	355	140	3.0	1232750	¥12,000

⑲蛸引 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1136 30cm	4-0257-1901	455	155	3.0	1232760	¥21,000

⑳出刃 両

刃渡	ベージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1128 24cm	4-0257-2001	395	435	5.0	1232770	¥26,000
W-1129 21cm	4-0257-2002	365	375	5.0	1232780	¥24,000
W-1130 18cm	4-0257-2003	335	315	5.0	1232790	¥20,000
W-1131 17cm	4-0257-2004	310	220	4.0	1235600	¥17,000
W-1132 15.5cm	4-0257-2005	290	185	3.5	1235610	¥14,000

両…両刃 両…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、2024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・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