

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的高级ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイルベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.511 18cm	1-0275-0101	300	140	2.0	4889100	¥10,400
No.518 19.5cm	1-0275-0102	315	155	2.0	4889200	¥10,800
No.512 21cm	1-0275-0103	330	160	2.0	4889300	¥11,000
No.513 24cm	1-0275-0104	370	230	2.2	4889400	¥16,500
No.514 27cm	1-0275-0105	400	250	2.2	4889500	¥20,700
No.515 30cm	1-0275-0106	435	335	2.6	4889600	¥25,500
No.516 33cm	1-0275-0107	470	365	2.7	4889700	¥30,300
No.517 36cm	1-0275-0108	505	395	2.7	4889800	¥37,000

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.521 24cm	1-0275-0201	360	150	2.0	4889900	¥16,000
No.522 27cm	1-0275-0202	390	170	2.0	4890000	¥19,900
No.523 30cm	1-0275-0203	435	220	2.0	4890100	¥24,800
No.524 33cm	1-0275-0204	465	230	2.2	4890200	¥29,900
No.525 36cm	1-0275-0205	500	260	2.2	4890300	¥36,100

③洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.550 16.5cm	1-0275-0301	295	320	4.5	4891100	¥19,800
No.552 24cm	1-0275-0302	370	420	4.5	4891200	¥37,500

④三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.580 14cm	1-0275-0401	250	125	2.0	4888800	¥9,700
No.583 16cm	1-0275-0402	270	140	2.0	4888900	¥10,800
No.581 18cm	1-0275-0403	300	155	2.0	4889000	¥11,700

⑤ウェーブナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	1-0275-0501	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No.697 36cm	1-0275-0502	495	160	1.6	4986300	¥17,600

⑥サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.686 30cm	1-0275-0601	430	140	1.5	4986000	¥22,100
No.687 36cm	1-0275-0602	500	150	1.5	4986100	¥25,000

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.531 12cm	1-0275-0701	220	65	1.7	4890600	¥7,700
No.532 13cm	1-0275-0702	230	70	1.7	4890700	¥8,200
No.533 15cm	1-0275-0703	255	75	1.7	4890800	¥8,800

⑧骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.541 14.5cm	1-0275-0801	270	180	2.6	4890900	¥12,300

⑨骨スキ 丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.542 14.5cm	1-0275-0901	260	170	2.6	4891000	¥11,700

⑩パーリング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.534 8cm	1-0275-1001	185	55	1.0	4890400	¥7,200

⑪ペティーナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.530 12cm	1-0275-1101	220	61	1.0	4890500	¥7,700

⑫シャトーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.F.5 5cm	1-0275-1201	156	27	1.0	4987900	¥3,000

⑬ソールナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.572-S 20cm	1-0275-1301	300	70	1.3	4987700	¥16,000
No.573-S 24cm	1-0275-1302	340	80	1.3	4987800	¥17,600



⑭牛刀サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.561 18cm	1-0275-1401	295	135	2.0	4986400	¥16,000
No.562 21cm	1-0275-1402	330	150	2.0	4986500	¥17,400
No.563 24cm	1-0275-1403	370	225	2.2	4986600	¥29,300
No.564 27cm	1-0275-1404	400	260	2.2	4986700	¥36,400
No.565 30cm	1-0275-1405	435	325	2.6	4986800	¥44,900

⑮筋引サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.528 24cm	1-0275-1501	360	160	2.0	4987200	¥28,000
No.529 27cm	1-0275-1502	390	170	2.0	4987300	¥34,500
No.526 30cm	1-0275-1503	435	225	2.2	4987400	¥38,500
No.527 36cm	1-0275-1504	500	255	2.2	4987500	¥55,900

⑯三徳サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.584 18cm	1-0275-1601	300	157	2.0	4987600	¥18,400

⑰ペティーサーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.571 12cm	1-0275-1701	220	65	1.7	4986900	¥12,400
No.572 13cm	1-0275-1702	230	70	1.7	4987000	¥13,200
No.573 15cm	1-0275-1703	255	75	1.7	4987100	¥14,000

※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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.611 18cm	1-0275-1801	295	120	2.0	4992600	¥7,300
No.618 19.5cm	1-0275-1802	315	135	2.0	4992700	¥7,500
No.612 21cm	1-0275-1803	335	142	2.0	4992800	¥7,700

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.680 14cm	1-0275-1901	255	100	2.0	4992300	¥6,600
No.683 16cm	1-0275-1902	275	120	2.0	4992400	¥7,300
No.681 18cm	1-0275-1903	300	140	2.0	4992500	¥7,900

⑳ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.631 12cm	1-0275-2001	220	55	1.7	4992900	¥5,700
No.632 13cm	1-0275-2002	230	60	1.7	4993000	¥5,800
No.633 15cm	1-0275-2003	260	65	1.7	4993100	¥6,100

㉑子供庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.685 12cm	1-0275-2101	220	70	1.8	4988000	¥6,600

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。

●このカタログに掲載されている価格は、2021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