

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.811 18cm	1-0277-0101	310	150	2.0	4990400	¥15,500
No.812 21cm	1-0277-0102	340	160	2.0	4990500	¥16,500
No.813 24cm	1-0277-0103	375	235	2.2	4990600	¥22,900
No.814 27cm	1-0277-0104	405	260	2.2	4990700	¥27,100
No.815 30cm	1-0277-0105	440	345	2.7	4990800	¥33,600

②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.831 12cm	1-0277-0201	230	62	1.7	4990900	¥11,500
No.832 13cm	1-0277-0202	240	66	1.7	4991000	¥11,600
No.833 15cm	1-0277-0203	260	66	1.7	4991100	¥11,800

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.821 24cm	1-0277-0301	365	165	2.1	4991200	¥20,900
No.822 27cm	1-0277-0302	395	170	2.1	4991300	¥25,000

④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.851 21cm	1-0277-0401	350	380	4.5	4991800	¥36,400

⑤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.841 14.5cm	1-0277-0501	270	175	2.7	4991500	¥18,900

⑥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.871 18cm	1-0277-0601	300	140	1.7	4991600	¥15,100
No.872 21cm	1-0277-0602	330	145	1.7	4991700	¥16,000

⑦三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.881 18cm	1-0277-0701	310	165	2.0	4991400	¥16,000

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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.011 18cm	1-0277-0801	310	160	2.0	4990410	¥16,100
No.012 21cm	1-0277-0802	340	170	2.0	4990420	¥17,100
No.013 24cm	1-0277-0803	375	250	2.2	4990430	¥24,000
No.014 27cm	1-0277-0804	405	280	2.2	4990440	¥28,400

⑨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.031 12cm	1-0277-0901	230	75	1.7	4990470	¥11,900
No.033 15cm	1-0277-0902	260	80	1.7	4990480	¥12,400

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.021 24cm	1-0277-1001	360	175	2.1	4990450	¥21,800
No.022 27cm	1-0277-1002	395	185	2.1	4990460	¥26,200

⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.041 14.5cm	1-0277-1101	270	210	2.7	4990490	¥19,800

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.081 18cm	1-0277-1201	310	170	2.0	4990510	¥16,800

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1301	300	150	2.1	4323740	¥9,000
20cm	1-0277-1302	325	157	2.1	4323750	¥9,500

⑭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
11.5cm	1-0277-1401	215	58	1.8	4323730	¥4,500

⑮鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1501	300	156	2.1	4323760	¥9,000

⑯中鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	1-0277-1601	260	96	1.8	4323770	¥8,300

⑰洋出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	1-0277-1701	240	145	3.0	4323780	¥10,000
15cm	1-0277-1702	270	250	4.6	4323790	¥11,000
16.5cm	1-0277-1703	285	260	4.8	4323800	¥12,000
18cm	1-0277-1704	300	295	4.8	4323810	¥13,000

⑱パン切庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	1-0277-1801	345	125	1.0	4323820	¥8,000

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。



⑲牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1901	305	95	1.8	4323680	¥7,000
20cm	1-0277-1902	325	100	1.8	4323690	¥7,500

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
11cm	1-0277-2001	220	40	1.3	4323670	¥4,000

㉑鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0277-2101	290	100	1.8	4323700	¥7,000

㉒菜切庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0277-2201	295	110	1.7	4323710	¥8,000

㉓ジュニアキッチン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0277-2301	220	50	1.3	4323720	¥4,500

両…両刃 片…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、2021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