※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

Misono　STAINLESS MOLYBDENUM STEEL

品質、切れ味、フォルム。三位一体のミソノステンレスモリブデン鋼。

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・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。刀身と一体のツバが衛生的。
切れの冴えと耐久性を両立させた最高の出来ばえが、またひとつ秀作を生みました。

ミソノ モリブデン鋼

❶ 三徳庖丁（両刃）〈AMS-25〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0101	580	14	250	125	2.0	¥11,200
9-0312-0102	583	16	270	140	2.0	¥12,500
9-0312-0103	581	18	300	155	2.0	¥13,500

❷ 牛刀（両刃）〈AMS-26〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0201	511	18	300	140	2.0	¥12,000
9-0312-0202	518	19.5	315	155	2.0	¥12,500
9-0312-0203	512	21	330	160	2.0	¥12,700
9-0312-0204	513	24	370	230	2.2	¥19,000
9-0312-0205	514	27	400	250	2.2	¥23,900
9-0312-0206	515	30	435	335	2.6	¥29,400
9-0312-0207	516	33	470	365	2.7	¥34,900
9-0312-0208	517	36	505	395	2.7	¥42,600

❸ 筋引（両刃）〈AMS-27〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0301	521	24	360	150	2.0	¥18,400
9-0312-0302	522	27	390	170	2.0	¥22,900
9-0312-0303	523	30	435	220	2.0	¥28,600
9-0312-0304	524	33	465	230	2.2	¥34,400
9-0312-0305	525	36	500	260	2.2	¥41,600

❹ 洋出刃（両刃）〈AMS-28〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0401	550	16.5	295	320	4.5	¥22,800
9-0312-0402	552	24	370	420	4.5	¥43,200

❺ 骨すき 角型（東型鳥魚庖丁）（片刃）〈AMS-29〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0501	541	14.5	270	180	2.6	¥14,200

❻ 骨すき 丸型（西型）（片刃）〈AMS-30〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0601	542	14.5	260	170	2.6	¥13,500

❼ ペティーナイフ（両刃）〈AMS-31〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0701	531	12	220	65	1.7	¥ 8,900
9-0312-0702	532	13	230	70	1.7	¥ 9,500
9-0312-0703	533	15	255	75	1.7	¥10,200

❽ サーモンナイフ〈AMS-33〉 E

		cm	全長	g	
9-0312-0801	686	30	430	140	¥25,500
9-0312-0802	687	36	500	150	¥28,800

❾ ウェーブナイフ〈AMS-34〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-0901	696	30	430	150	1.6	¥18,400
9-0312-0902	697	36	495	160	1.6	¥20,300

❿ 細身ペティーナイフ〈AMS-N8〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1001	530	12	220	60	1.6	¥8,900

ミソノ モリブデン鋼 サーモン型庖丁

⓫ ペティーサーモン（両刃）〈AMS-D3〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1101	571	12	220	65	1.7	¥14,300
9-0312-1102	572	13	230	70	1.7	¥15,200
9-0312-1103	573	15	255	75	1.7	¥16,100

⓬ 牛刀サーモン（両刃）〈AMS-D4〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1201	561	18	295	135	2.0	¥18,400
9-0312-1202	562	21	330	150	2.0	¥20,100
9-0312-1203	563	24	370	225	2.2	¥33,700
9-0312-1204	564	27	400	260	2.2	¥41,900
9-0312-1205	565	30	435	325	2.6	¥51,700

⓭ 筋引サーモン（両刃）〈AMS-D5〉 E

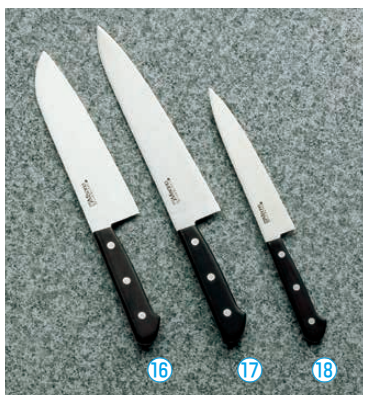
		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1301	528	24	360	160	2.0	¥32,200
9-0312-1302	529	27	390	170	2.0	¥39,700
9-0312-1303	526	30	435	225	2.2	¥44,300
9-0312-1304	527	36	500	255	2.2	¥64,300

⓮ ソールナイフ（両刃）〈AMS-D6〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1401	572-S	20	300	70	1.3	¥18,400
9-0312-1402	573-S	24	340	80	1.3	¥20,300

⓯ 三徳サーモン（両刃）〈AMS-G3〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1501	584	18	300	155	2.0	¥21,200



ミソノ モリブデン鋼（ツバナシ）

⓰ 三徳庖丁（両刃）〈AMS-35〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1601	680	14	255	100	2.0	¥7,600
9-0312-1602	683	16	275	120	2.0	¥8,400
9-0312-1603	681	18	300	140	2.0	¥9,100

⓱ 牛刀（両刃）〈AMS-36〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1701	611	18	295	120	2.0	¥8,400
9-0312-1702	618	19.5	315	135	2.0	¥8,700
9-0312-1703	612	21	335	135	2.0	¥8,900

⓲ ペティーナイフ（両刃）〈AMS-37〉 E

		cm	全長	g	背厚	
9-0312-1801	631	12	220	55	1.7	¥6,600
9-0312-1802	632	13	230	60	1.7	¥6,700
9-0312-1803	633	15	260	65	1.7	¥7,100

ヘンケルス HIスタイルシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン、ABS樹脂

高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味。ロゴの刻印が入ったエンドキャップ付のエルゴノミックハンドルが魅力です。食器洗浄機も使用可。

ヘンケルス ロストフライシリーズ

材質：刃物部/特殊ステンレス鋼　ハンドル/ABS樹脂

バランスが良いハンドルは適度に重量感があり切れ味も良く、よくお料理をされる家庭で人気のシリーズです。

ヘンケルス HIスタイル

⓳ ペティーナイフ（両刃）〈AHV-C5〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-1901	16710-431	13	233	51	1.9	¥2,000

⓴ 洋庖丁（両刃）〈AHV-C6〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2001	16711-481	18	305	93	2.0	¥3,000

㉑ 小庖丁（両刃）〈AHV-C7〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2101	16717-441	14	250	69	1.9	¥2,500

㉒ 三徳庖丁（両刃）〈AHV-C8〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2201	16717-481	18	305	104	1.8	¥3,000

ヘンケルス ロストフライ

㉓ ペティーナイフ（両刃）〈AHV-B5〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2301	10070-830	13	230	68	2.0	¥2,200

㉔ 洋庖丁ナイフ（両刃）〈AHV-B6〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2401	10054-880	18	300	145	2.0	¥3,500

㉕ 小庖丁（両刃）〈AHV-B7〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2501	10055-850	15	260	101	2.0	¥2,800

㉖ 三徳庖丁（両刃）〈AHV-B8〉 G

			cm	全長	g	背厚	
9-0312-2601	10055-880	18	300	156	2.0	¥3,500