

※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。



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

① 三徳庖丁(両刃)〈AMS-25〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0101	580	14	250	125	2.0 ¥11,200
1-0312-0102	583	16	270	140	2.0 ¥12,500
1-0312-0103	581	18	300	155	2.0 ¥13,500

② 牛刀(両刃)〈AMS-26〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0201	511	18	300	140	2.0 ¥12,000
1-0312-0202	518	19.5	315	155	2.0 ¥12,500
1-0312-0203	512	21	330	160	2.0 ¥12,700
1-0312-0204	513	24	370	230	2.2 ¥19,000
1-0312-0205	514	27	400	250	2.2 ¥23,900
1-0312-0206	515	30	435	335	2.6 ¥29,400
1-0312-0207	516	33	470	365	2.7 ¥34,900
1-0312-0208	517	36	505	395	2.7 ¥42,600

③ 筋引(両刃)〈AMS-27〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0301	521	24	360	150	2.0 ¥18,400
1-0312-0302	522	27	390	170	2.0 ¥22,900
1-0312-0303	523	30	435	220	2.0 ¥28,600
1-0312-0304	524	33	465	230	2.2 ¥34,400
1-0312-0305	525	36	500	260	2.2 ¥41,600

④ 洋出刃(両刃)〈AMS-28〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0401	550	16.5	295	320	4.5 ¥22,800
1-0312-0402	552	24	370	420	4.5 ¥43,200

⑤ 骨すき 角型(東型烏魚庖丁)(片刃)

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0501	541	14.5	270	180	2.6 ¥14,200

⑥ 骨すき 丸型(西型)(片刃)

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0601	542	14.5	260	170	2.6 ¥13,500

⑦ ペティーナイフ(両刃)

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0701	531	12	220	65	1.7 ¥ 8,900
1-0312-0702	532	13	230	70	1.7 ¥ 9,500
1-0312-0703	533	15	255	75	1.7 ¥10,200

⑧ サーモンナイフ〈AMS-33〉E

	cm	全長	g	
1-0312-0801	686	30	430	140 ¥25,500
1-0312-0802	687	36	500	150 ¥28,800

⑨ ウェーブナイフ〈AMS-34〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-0901	696	30	430	150	1.6 ¥18,400
1-0312-0902	697	36	495	160	1.6 ¥20,300

⑩ 細身ペティーナイフ〈AMS-N8〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1001	530	12	220	60	1.6 ¥8,900

ミソノ モリブデン鋼 サーモン型庖丁

⑪ ペティーサーモン(両刃)〈AMS-D3〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1101	571	12	220	65	1.7 ¥14,300
1-0312-1102	572	13	230	70	1.7 ¥15,200
1-0312-1103	573	15	255	75	1.7 ¥16,100

⑫ 牛刀サーモン(両刃)〈AMS-D4〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1201	561	18	295	135	2.0 ¥18,400
1-0312-1202	562	21	330	150	2.0 ¥20,100
1-0312-1203	563	24	370	225	2.2 ¥33,700
1-0312-1204	564	27	400	260	2.2 ¥41,900
1-0312-1205	565	30	435	325	2.6 ¥51,700

⑬ 筋引サーモン(両刃)〈AMS-D5〉E

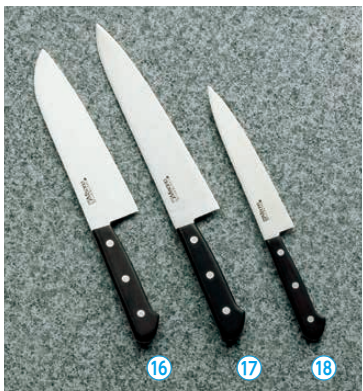
	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1301	528	24	360	160	2.0 ¥32,200
1-0312-1302	529	27	390	170	2.0 ¥39,700
1-0312-1303	526	30	435	225	2.2 ¥44,300
1-0312-1304	527	36	500	255	2.2 ¥64,300

⑭ ソールナイフ(両刃)〈AMS-D6〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1401	572-S	20	300	70	1.3 ¥18,400
1-0312-1402	573-S	24	340	80	1.3 ¥20,300

⑮ 三徳サーモン(両刃)〈AMS-G3〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1501	584	18	300	155	2.0 ¥21,200



ミソノ モリブデン鋼(ツバナシ)

⑯ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-35〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1601	680	14	255	100	2.0 ¥7,600
1-0312-1602	683	16	275	120	2.0 ¥8,400
1-0312-1603	681	18	300	140	2.0 ¥9,100

⑰ 牛刀(両刃)〈AMS-36〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1701	611	18	295	120	2.0 ¥8,400
1-0312-1702	618	19.5	315	135	2.0 ¥8,700
1-0312-1703	612	21	335	135	2.0 ¥8,900

⑱ ペティーナイフ(両刃)

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1801	631	12	220	55	1.7 ¥6,600
1-0312-1802	632	13	230	60	1.7 ¥6,700
1-0312-1803	633	15	260	65	1.7 ¥7,100



品質と切れ味の証し。
ミソノ・EUカーボンスチール庖丁。



ミソノ・EUカーボンスチール(花彫刻入)

⑲ 牛刀〈AMS-O1〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-1901	111M	18	300	150	2.1 ¥17,200
1-0312-1902	118M	19.5	315	165	2.1 ¥17,600
1-0312-1903	112M	21	330	170	2.1 ¥18,400

⑳ 三徳包丁〈AMS-O0〉E

	cm	全長	g	背厚	
1-0312-2001	180M	14	250	125	2.0 ¥15,200
1-0312-2002	183M	16	275	140	2.0 ¥17,000
1-0312-2003	181M	18	300	165	2.0 ¥18,700

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノームパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品