

Misono

440
PROFESSOR MISONO

プロの切れ味、プロのフォルム。16クロムハイステンレスモリブデン鋼で
応える、ミソノ440シリーズ。

ミソノ440シリーズの大きな特長は、従来の13クロムからより錆にくくより粘り強い16クロム
ハイステンレスモリブデン鋼を実現させたことにあります。従来製品にくらべ、より鋭い切れ
味と錆びにくさ、研ぎやすさが向上。



ミソノ440シリーズ

① 三徳庖丁(両刃)〈AMS-15〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0101	881	18	310	165
			2.0	¥18,400

② 牛刀(両刃)〈AMS-16〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0201	811	18	310	150
1-0313-0202	812	21	340	160
1-0313-0203	813	24	375	235
1-0313-0204	814	27	405	260
1-0313-0205	815	30	440	345
			2.7	¥38,700

③ 洋出刃(両刃)〈AMS-88〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0301	851	21	350	380
			4.5	¥41,900

④ 筋引(両刃)〈AMS-17〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0401	821	24	365	165
1-0313-0402	822	27	395	170
			2.1	¥24,100
			2.1	¥28,800

⑤ スライサー(両刃)〈AMS-89〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0501	871	18	300	140
1-0313-0502	872	21	330	145
			1.7	¥17,400
			1.7	¥18,400

⑥ 骨すき 角型(鳥魚庖丁)
(片刃)〈AMS-18〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0601	841	14.5	270	175
			2.7	¥21,800

⑦ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-19〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0701	831	12	230	70
1-0313-0702	832	13	240	70
1-0313-0703	833	15	260	80
			1.7	¥13,300
			1.7	¥13,400
			1.7	¥13,600

※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。



ミソノ440シリーズにプラスチックハンドル
登場。

耐久性に優れ、カシメ式でしっかりしたハンドルです。
材質：刃身/16crハイステンレスモリブデン鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



ミソノ 440PHシリーズ(プラスチックハンドル)

⑧ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-M5〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0801	081	18	310	170
			2.0	¥19,400

⑨ 牛刀(両刃)〈AMS-M6〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-0901	011	18	310	160
1-0313-0902	012	21	340	170
1-0313-0903	013	24	375	250
1-0313-0904	014	27	405	280
			2.2	¥18,600
			2.0	¥19,700
			2.2	¥27,600
			2.2	¥32,700

⑩ 筋引(両刃)〈AMS-M7〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1001	021	24	365	175
1-0313-1002	022	27	395	185
			2.1	¥25,100
			2.1	¥30,200

⑪ 骨すき 角型(片刃)〈AMS-M8〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1101	041	14.5	270	210
			2.7	¥22,800

⑫ ペティーナイフ(両刃)〈AMS-M9〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1201	031	12	230	75
1-0313-1202	033	15	260	80
			1.7	¥13,700
			1.7	¥14,300

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 HIスタイル

⑬ ペティーナイフ(両刃)〈AHV-C5〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1301	16710-431	13	233	51
			1.9	¥2,000

⑭ 洋庖丁(両刃)〈AHV-C6〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1401	16711-481	18	305	93
			2.0	¥3,000

⑮ 小庖丁(両刃)〈AHV-C7〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1501	16717-441	14	250	69
			1.9	¥2,500

⑯ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-C8〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1601	16717-481	18	305	104
			1.8	¥3,000



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 ロストフライ

⑰ ペティーナイフ(両刃)〈AHV-B5〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1701	10070-830	13	230	68
			2.0	¥2,200

⑱ 洋庖丁ナイフ(両刃)〈AHV-B6〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1801	10054-880	18	300	145
			2.0	¥3,500

⑲ 小庖丁(両刃)〈AHV-B7〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-1901	10055-850	15	260	101
			2.0	¥2,800

⑳ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-B8〉

	cm	全長	g	背厚
1-0313-2001	10055-880	18	300	156
			2.0	¥3,500