

※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



プロの切れ味、プロのフォーム。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> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0101	881	18	310	165	2.0 ¥21,200

② 牛刀(両刃) <AMS-16> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0201	811	18	310	150	2.0 ¥20,600
1-0313-0202	812	21	340	160	2.0 ¥21,900
1-0313-0203	813	24	375	235	2.2 ¥30,400
1-0313-0204	814	27	405	260	2.2 ¥35,900
1-0313-0205	815	30	440	345	2.7 ¥44,600

③ 洋出刃(両刃) <AMS-88> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0301	851	21	350	380	4.5 ¥48,200

④ 筋引(両刃) <AMS-17> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0401	821	24	365	165	2.1 ¥27,800
1-0313-0402	822	27	395	170	2.1 ¥33,200

⑤ スライサー(両刃) <AMS-89> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0501	871	18	300	140	1.7 ¥20,100
1-0313-0502	872	21	330	145	1.7 ¥21,200

⑥ 骨すき 角型(烏魚庖丁) (片刃) <AMS-18> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0601	841	14.5	270	175	2.7 ¥25,100

⑦ ペティーナイフ(両刃) <AMS-19> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0701	831	12	230	70	1.7 ¥15,300
1-0313-0702	832	13	240	70	1.7 ¥15,500
1-0313-0703	833	15	260	80	1.7 ¥15,700



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> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0801	081	18	310	170	2.0 ¥22,400

⑨ 牛刀(両刃) <AMS-M6> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-0901	011	18	310	160	2.0 ¥21,400
1-0313-0902	012	21	340	170	2.0 ¥22,700
1-0313-0903	013	24	375	250	2.2 ¥31,800
1-0313-0904	014	27	405	280	2.2 ¥37,700

⑩ 筋引(両刃) <AMS-M7> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-1001	021	24	365	175	2.1 ¥28,900
1-0313-1002	022	27	395	185	2.1 ¥34,800

⑪ 骨すき 角型(片刃) <AMS-M8> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-1101	041	14.5	270	210	2.7 ¥26,300

⑫ ペティーナイフ(両刃) <AMS-M9> G

	cm	全長	g	背厚	
1-0313-1201	031	12	230	75	1.7 ¥15,800
1-0313-1202	033	15	260	80	1.7 ¥16,500

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> G

	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> G

	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> G

	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> G

	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> G

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

⑱ 洋庖丁(両刃) <AHV-B6> G

	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> G

	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> G

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