

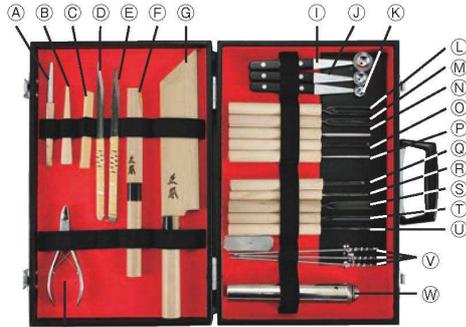
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-492	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

料理細工

492

ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

① 正本 ムキモノ

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	6-0492-0101 5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	6-0492-0201 8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	6-0492-0301 8069500	¥94,000

ケースサイズ(全共通)357×235×H58

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
④ 極細錐	○	○	○
⑤ 坪錐用砥石 丸	○	○	○
⑥ 坪錐用砥石 角	○	○	○
⑦ 切出し 3分(直)	○	○	○
⑧ 切出し 3分(曲)	○	○	○
⑨ 鎌 小刀 (大)	○	○(小)	○
⑩ ムキモノ/高丁サヤ包(本藍玉白錆)	○	○	○
⑪ ムキモノ用ニッパー	○	○	○
⑫ 錐 ヌキ 大	○	○	○
⑬ 錐 ヌキ 中	○	○	○
⑭ 錐 ヌキ 小	○	○	○
⑮ 坪錐 丸 3.5分	○	○	○
⑯ 坪錐 丸 3分	○	○	○
⑰ 坪錐 丸 2.5分	○	○	○
⑱ 坪錐 丸 2分	○	○	○
⑲ 坪錐 丸 1.5分	○	○	○
⑳ 坪錐 丸 1分	○	○	○
㉑ 坪錐 丸 0.5分	○	○	○
㉒ 坪錐 角 3分	○	○	○
㉓ 坪錐 角 2分	○	○	○
㉔ 坪錐 角 1分	○	○	○
㉕ タスナ板 (3本組)	○	○	○
㉖ 筒 抜 (6本組)	○	○	○



④ 関西型 料理細工セット

ページコード	商品コード	価格
28点入	6-0492-0401 0590900	製造中止

外寸:314×268×H45

品名	セット内容
	28点入
① 藤巻小刀6分 (直)	○
② 藤巻小刀3分 (直)	○
③ 藤巻小刀3分 (曲)	○
④ 紅白抜(タスナ)大・小	○
⑤ 月冠抜(芯抜)3本組	○
⑥ 小 錐	○
⑦ クリ 抜 φ25	○
⑧ クリ 抜 φ19	○
⑨ クリ 抜 φ14	○
⑩ 豆 コ テ	○
⑪ 貝 割 り(赤貝ムキ)	○
⑫ 角 ノ ミ 4分	○
⑬ 角 ノ ミ 3分	○
⑭ 角 ノ ミ 2分	○
⑮ 角 ノ ミ 1分	○
⑯ 丸 ノ ミ 4分	○
⑰ 丸 ノ ミ 3分	○
⑱ 丸 ノ ミ 2分	○
㉑ 丸 ノ ミ 1分	○
㉒ 細工用庖丁	○
㉓ 皮ムキ庖丁 90mm	○
㉔ 皮ムキ庖丁 120mm	○
㉕ 錐付ネリコテ	○
㉖ 目 打	○
㉗ 骨 抜	○
㉘ 霧 吹 き	○
㉙ くるみ・ぎんなん割り	○
㉚ 料理用ニッパー	○

25 オロシ金・チース卸

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入