

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-267	株式会社クイックパック	0564-59-3525

267

厨房用品

調理小物

016 皮むき・玉子切・抜型・細工用品

調理小物

010
トング

010
フルイ

011
トング

012
調味料入れ

013
マッシュ

014
手動

015
お好み

016
抜型

017
チーズ

018
ハサミ

019
はかり

020
アルミ

021
温度計

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セット

1 正本 ムキモノセット [BCVS-03]

Aセット(13点)	18-0267-0101 ¥199,000
Bセット(11点)	18-0267-0102 ¥154,000
Cセット(6点)	18-0267-0103 ¥ 94,000

■セット内容

品名	Aセット	Bセット	Cセット
①本磨玉白鋼ムキモノ 180mm (サヤ付)	○	○	○
②坪錐 丸 0.5分	○	○	○
1分	○	○	○
1.5分	○	○	○
2分	○	○	○
2.5分	○	○	○
3分	○	○	○
3.5分	○	○	○
坪錐 角 1分	○	○	○
2分	○	○	○
3分	○	○	○
③筒抜き (6本組)	○	○	○
④タズナ抜き (3本組)	○	○	○
⑤切出し 3分 直	○	○	○
⑥切出し 3分 曲	○	○	○
⑦綿抜き (大・中・小)	○	○	○
⑧極細綿	○	○	○
⑨線り小刀	○	○	○
⑩坪錐用砥石 角	○	○	○
⑪坪錐用砥石 丸	○	○	○
⑫ムキモノ用ニッパー	○	○	○
⑬ムキモノ用ケース	○	○	○

2 18-8 衛生 芋くり [BIMK-06]

サイズ	全長	品番	価格
2分	145	18-0267-0201	¥1,450
3分	145	18-0267-0202	¥1,450
4分	150	18-0267-0203	¥1,450
5分	150	18-0267-0204	¥1,450
6分	155	18-0267-0205	¥1,450
7分	160	18-0267-0206	¥1,450
8分	160	18-0267-0207	¥1,450
9分	165	18-0267-0208	¥1,450
10分	165	18-0267-0209	¥1,450

3 18-8 本職用イモクリ [BIMK-07]

サイズ	全長	品番	価格
2分	134	18-0267-0301	¥1,800
3分	137	18-0267-0302	¥1,800
4分	140	18-0267-0303	¥1,800
5分	143	18-0267-0304	¥1,800
6分	146	18-0267-0305	¥1,800
7分	149	18-0267-0306	¥1,800
8分	152	18-0267-0307	¥1,800
9分	155	18-0267-0308	¥1,800
10分	158	18-0267-0309	¥1,800

4 フルーツボーラー [BIMK-05]

サイズ	全長	品番	価格
大 No.2225 φ25	185	18-0267-0401	¥650
中 No.2226 φ22	183	18-0267-0402	¥650
小 No.2227 φ18	180	18-0267-0403	¥650

材質:金属部/ステンレス
柄/ポリプロピレン

VICTORINOX

ビクトリノックスは、1884年の創業。
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

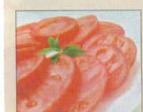
材質:刃/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度:110℃

シェーピングナイフ

飾り切り、皮むきなど細かな作業をする場合に最適です。

パーリングナイフ

トマトやアボカド、イチジクなどの柔らかい食材のスライスに力を発揮します。



5 シェーピングナイフ 60mm

品番	価格
レッド 6.7501.c1-x1 18-0267-0501	¥1,200
ブラック 6.7503E 18-0267-0502	¥1,200

6 パーリングナイフ 80mm

品番	価格
レッド 6.7601.c1-x1 18-0267-0601	¥1,200
ブラック 6.7603 18-0267-0602	¥1,200

7 パーリングナイフ波刃 80mm

品番	価格
レッド 6.7631E 18-0267-0701	¥1,200
ブラック 6.7633E 18-0267-0702	¥1,200

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。