

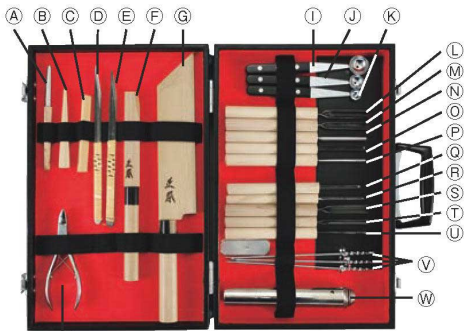
Catalogue No.

20633-492

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



⑧

正本 ムキモノ

写真①です。

⑧

⑧

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	4-0492-0101 5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	4-0492-0201 8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	4-0492-0301 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
① 極 細 錐	○	○	
② 坪錐用砥石 丸	○	○	
③ 坪錐用砥石 角	○	○	
④ 切 出 し 3分(直)	○	○	○
⑤ 切 出 し 3分(曲)	○	○	
⑥ 錐 小 刀 (大)	○	○(小)	
⑦ ムキモノ用丁サヤ付(本雲玉台)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパ	○		
⑨ 錐 ヌ キ 太	○	○	○
⑩ 錐 ヌ キ 中	○	○	○
⑪ 錐 ヌ キ 小	○	○	○
⑫ 坪 錐 丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪 錐 丸 3分	○	○	
⑭ 坪 錐 丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪 錐 丸 2分	○	○	
⑯ 坪 錐 丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪 錐 丸 1分	○	○	
⑱ 坪 錐 丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪 錐 角 3分	○	○	○
⑳ 坪 錐 角 2分	○	○	○
㉑ 坪 錐 角 1分	○	○	
㉒ タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉓ 筒 抜 (6本組)	○		



⑥

関西型 料理細工セット

写真は⑥です。

⑥

⑥

ページコード	外 寸	商品コード	価格
④16点入	4-0492-0401 335×197×H45	0591000	¥70,000 廃盤
⑤17点入	4-0492-0501 240×190×H45	0590800	¥95,000
⑥28点入	4-0492-0601 314×268×H45	0590900	¥128,000

品 名	セット内容		
	16点入	17点入	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 紅白杖(タズナ)大・小	○	○	○
⑤ 月冠杖(芯杖)3本組	○	○(5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		○(180mmサヤ付)	○
㉕ 錐付ネリゴテ			○
㉖ 目 打			○
㉗ 骨 抜			○
㉘ 霧 吹 き	○		
㉙ くろみ・ぎんなん割り			○
㉚ 料理用ニッパ	○	○	○

廃盤

25
オロシ金・
チーズ卸

18
野菜細工・
ピーラー・芽取り・

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