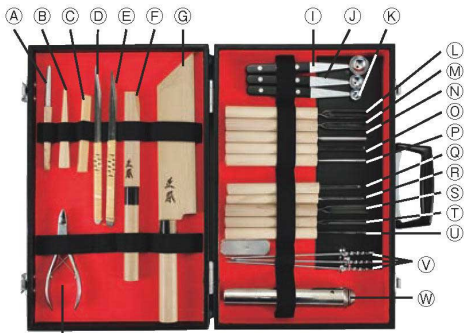


Catalogue No.
20666-492

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



写真は①です。

正本 ムキモノ
 21

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	5-0492-0101 5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	5-0492-0201 8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	5-0492-0301 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 縁 小 刀 (大)	○	○(小)	
⑦ ムキモノ用丁サヤ付(本雲玉台鍔)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパー	○		
⑨ 縁 ヌ キ 太	○	○	○
⑩ 縁 ヌ キ 中	○	○	○
⑪ 縁 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)	○		



④ 関西型 料理細工セット 23

ページコード	商品コード	価格
28点入	5-0492-0401 0590900	¥128,000

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 紅白杖(タズナ)大・小	○
⑤ 月冠杖(芯杖)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	○
⑲ 丸 ノ ミ 1分	○
㉑ 細工用庖丁	○
㉒ 皮ムキ庖丁 90mm	○
㉓ 皮ムキ庖丁 120mm	○
㉔ 錐付ネリゴテ	○
㉕ 目 打	○
㉖ 骨 抜	○
㉗ 霧 吹 き	○
㉘ く る み・ぎ ん さん 割 り	○
㉙ 料理用 ニッパ ー	○

- 25
 チーズ卸
 ・オロシ金・
- 18
 野菜細工
 ・ピーラー・芽取り・
- 19
 下ごしらえ
 ・魚介類・
- 20
 肉類・下ごしらえ
- 21
 エッグカッター
 ・ポテトマッシャー・
- 22
 ニンニク絞り
 ・レモン絞り・
- 23
 ドレッシングボトル
- 24
 調味料入