

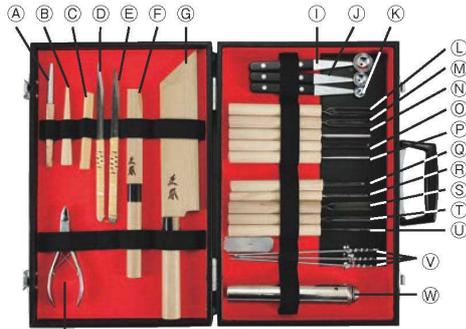
Catalogue No.
20692-492

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。
④ 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
① 極細錘	○	○	
② 坪錘用砥石 丸	○	○	
③ 坪錘用砥石 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(本雲玉台鐘)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパー	○		
⑨ 縁ヌキ 大	○	○	○
⑩ 縁ヌキ 中	○	○	○
⑪ 縁ヌキ 小	○	○	○
⑫ 坪錘丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪錘丸 3分	○	○	
⑭ 坪錘丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪錘丸 2分	○	○	
⑯ 坪錘丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪錘丸 1分	○	○	
⑱ 坪錘丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪錘角 3分	○	○	○
⑳ 坪錘角 2分	○	○	○
㉑ 坪錘角 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	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 紅白垢(タズナ)大・小	○
⑤ 月冠垢(芯垢)3本組	○
⑥ 小錘	○
⑦ クリ抜 φ25	○
⑧ クリ抜 φ19	○
⑨ クリ抜 φ14	○
⑩ 豆ゴテ	○
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 錘付ネリゴテ	○
㉕ 目打	○
㉖ 骨抜	○
㉗ 霧吹き	○
㉘ くるみ・ぎんなん割り	○
㉙ 料理用ニッパー	○

25 オロシ金・チーズ卸

18 ピーター・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