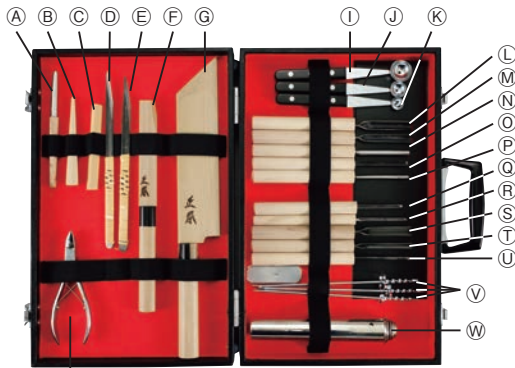


ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



(H) 写真は①です。

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)	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
(A) 極細錐	○	○	
(B) 坪錐用砥石 丸	○	○	
(C) 坪錐用砥石 角	○	○	
(D) 切出し 3分(直)	○	○	○
(E) 切出し 3分(曲)	○	○	
(F) 線小刀(大)	○	○(小)	
(G) ムキモノ庖丁サヤ付(本露玉白銅)	○	○	
(H) ムキモノ用ニッパー	○		
(I) 線ヌキ 大	○	○	○
(J) 線ヌキ 中	○	○	○
(K) 線ヌキ 小	○	○	○
(L) 坪錐丸 3.5分	○	○	○
(M) 坪錐丸 3分	○	○	○
(N) 坪錐丸 2.5分	○	○	○
(O) 坪錐丸 2分	○	○	○
(P) 坪錐丸 1.5分	○	○	○
(Q) 坪錐丸 1分	○	○	○
(R) 坪錐丸 0.5分	○	○	○
(S) 坪錐角 3分	○	○	○
(T) 坪錐角 2分	○	○	○
(U) 坪錐角 1分	○	○	○
(V) タズナ板 (3本組)	○	○	○
(W) 筒抜 (6本組)	○		



写真は⑥です。

関西型 料理細工セット

	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
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
(A) 藤巻小刀6分(直)	○	○	○
(B) 藤巻小刀3分(直)	○	○	○
(C) 藤巻小刀3分(曲)	○	○	○
(D) 紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○
(E) 月冠抜(芯抜)3本組	○	○(5本組)	○
(F) 小錐	○	○	○
(G) クリ抜 φ25	○	○	○
(H) クリ抜 φ19	○	○	○
(I) クリ抜 φ14	○	○	○
(J) 豆ゴテ	○	○	○
(K) 貝割り(赤貝ムキ)	○	○	○
(L) 角ノミ 4分	○	○	○
(M) 角ノミ 3分	○	○	○
(N) 角ノミ 2分	○	○	○
(O) 角ノミ 1分	○	○	○
(P) 丸ノミ 4分	○	○	○
(Q) 丸ノミ 3分	○	○	○
(R) 丸ノミ 2分	○	○	○
(S) 丸ノミ 1分	○	○	○
(T) 細工用庖丁	○	○	○
(U) 皮ムキ庖丁 90mm	○	○	○
(V) 皮ムキ庖丁 120mm		○(180mmサヤ付)	○
(W) 錐付ネリゴテ			○
(X) 目打			○
(Y) 骨抜			○
(Z) 霧吹き	○		
(a) くるみ・ぎんなん割り			○
(b) 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 ボテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入