

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20370-172 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

172

## 抗菌ラバーラシリーズ

ラバーは、日本で初めての木芯入り軽量ゴムまな板です。

### ■特長

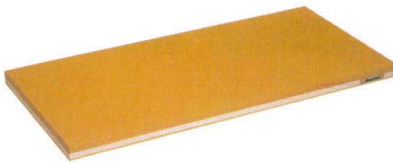
- “汚れにくさ”と“刃あたりの良さ”が最大の特長。その上、抗菌性があはすからいつも清潔、安心してお使いいただけます。
- 調理面は木肌色、驚くほど目が疲れません。
- ※特殊ゴムの為、紫外線殺菌庫には、御使用できません。

- ゴム本来の弾力性が包丁の切れ味を長持ちさせます。
- 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。

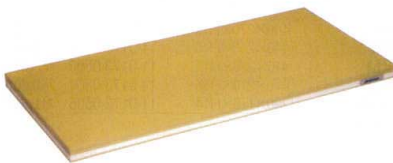
※各種特注承ります。



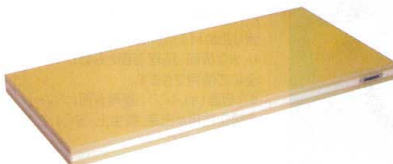
- ※1 保管庫の噴出し口付近には置かないでください。
- ※2 食器洗浄機の取り扱い説明に従ってご利用下さい。



断面図



断面図



断面図

## ④ 桧 まな板 (1枚板) [CMNH-01]

| サイズ         |                      |
|-------------|----------------------|
| 600×300×H30 | 11-0172-0401 ¥18,500 |
| 750×330×H30 | 11-0172-0402 ¥28,000 |
| 900×360×H30 | 11-0172-0403 ¥41,000 |
| 750×360×H60 | 11-0172-0404 ¥63,200 |
| 900×360×H60 | 11-0172-0405 ¥81,500 |

- 魚料理に最適で臭いを寄せつけず、汚れもフキンで拭き取ることができ、包丁もしっかりと受け止めます。※別注承ります。

## ⑤ スプルース まな板 [CMNH-02]

| サイズ         |                      |
|-------------|----------------------|
| 600×300×H30 | 11-0172-0501 ¥ 7,540 |
| 750×400×H45 | 11-0172-0502 ¥26,000 |
| 900×360×H45 | 11-0172-0503 ¥27,000 |
| 900×450×H60 | 11-0172-0504 ¥56,000 |

- 北米産の桧ともいわれ、日本の桧と柳の中間の素材です。
- 魚・野菜料理どちらにも便利なまな板です。

## ⑥ 朴材 まな板 [CMNH-03]

| サイズ           |                       |
|---------------|-----------------------|
| 1,200×400×H60 | 11-0172-0505 ¥ 64,000 |
| 1,200×450×H90 | 11-0172-0506 ¥116,000 |
| 1,500×400×H60 | 11-0172-0507 ¥ 74,500 |
| 1,500×450×H90 | 11-0172-0508 ¥128,000 |
| 480×240×H24   | 11-0172-0601 ¥2,900   |
| 510×255×H24   | 11-0172-0602 ¥3,300   |
| 540×270×H24   | 11-0172-0603 ¥3,700   |
| 570×285×H24   | 11-0172-0604 ¥4,100   |
| 600×300×H24   | 11-0172-0605 ¥4,600   |

- うなぎまな板で、ビックでキズをつけてもキズ口が元に戻りまな板についた雑菌の発生も防ぎます。

## ① 抗菌ラバー・かるがるまな板 [CMNC-01]

| サイズ(mm)   | 厚さ | kg   | 標準タイプSRB (片面5mm厚) |         |
|-----------|----|------|-------------------|---------|
| 500×250   | 20 | 1.8  | 11-0172-0101      | ¥11,600 |
| 500×300   | 20 | 2.0  | 11-0172-0102      | ¥13,800 |
| 600×300   | 20 | 2.4  | 11-0172-0103      | ¥16,700 |
| 600×300   | 25 | 2.8  | 11-0172-0104      | ¥19,300 |
| 600×350   | 25 | 3.3  | 11-0172-0105      | ¥22,400 |
| 700×350   | 25 | 3.8  | 11-0172-0106      | ¥25,200 |
| 750×350   | 25 | 4.1  | 11-0172-0107      | ¥26,100 |
| 800×400   | 25 | 4.9  | 11-0172-0108      | ¥31,900 |
| 900×400   | 30 | 6.2  | 11-0172-0109      | ¥39,700 |
| 900×450   | 30 | 7.0  | 11-0172-0110      | ¥44,700 |
| 1,000×400 | 30 | 6.8  | 11-0172-0111      | ¥43,900 |
| 1,200×450 | 30 | 9.2  | 11-0172-0112      | ¥64,400 |
| 1,500×450 | 30 | 11.4 | 11-0172-0113      | ¥80,400 |

- 素材のゴム自体が水に浮くほど軽く、その上、木芯入り構造の為、従来のゴムまな板に比べて約半分の軽さに仕上げられており、木のように扱いやすいまな板です。

## ② 抗菌ラバー・おとくまな板 ORB [CMNC-02]

| サイズ(mm)   | 厚さ | kg   | 4層タイプ        | 厚さ       | kg | 5層タイプ |                       |
|-----------|----|------|--------------|----------|----|-------|-----------------------|
| 500×250   | 30 | 3.1  | 11-0172-0201 | ¥18,400  | 35 | 3.6   | 11-0172-0213 ¥ 21,000 |
| 500×300   | 30 | 3.5  | 11-0172-0202 | ¥22,100  | 35 | 4.2   | 11-0172-0214 ¥ 25,200 |
| 600×300   | 30 | 4.3  | 11-0172-0203 | ¥26,500  | 35 | 5.1   | 11-0172-0215 ¥ 30,400 |
| 600×350   | 30 | 5.0  | 11-0172-0204 | ¥30,900  | 35 | 6.0   | 11-0172-0216 ¥ 35,400 |
| 700×350   | 30 | 5.9  | 11-0172-0205 | ¥36,000  | 35 | 7.0   | 11-0172-0217 ¥ 41,200 |
| 750×350   | 30 | 6.1  | 11-0172-0206 | ¥38,500  | 35 | 7.4   | 11-0172-0218 ¥ 44,000 |
| 800×400   | 30 | 7.5  | 11-0172-0207 | ¥47,200  | 35 | 9.0   | 11-0172-0219 ¥ 53,700 |
| 900×400   | 30 | 8.4  | 11-0172-0208 | ¥52,900  | 35 | 10.1  | 11-0172-0220 ¥ 60,600 |
| 900×450   | 30 | 9.5  | 11-0172-0209 | ¥59,500  | 35 | 11.3  | 11-0172-0221 ¥ 68,100 |
| 1,000×400 | 35 | 11.1 | 11-0172-0210 | ¥58,500  | 40 | 12.9  | 11-0172-0222 ¥ 70,300 |
| 1,200×450 | 35 | 14.8 | 11-0172-0211 | ¥84,200  | 40 | 17.3  | 11-0172-0223 ¥101,800 |
| 1,500×450 | 35 | 18.4 | 11-0172-0212 | ¥111,300 | 40 | 21.5  | 11-0172-0224 ¥134,800 |

- はがせる多層構造(1層が5.5mm厚)で調理面は傷んできたら削る必要がなく、切りはがすことによって常に新しい調理面が得られ、とても経済的でとてもタイプ。明確なセパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができます。
- 長さ600mm以下は、両面多層タイプになります。 ●4層タイプと5層タイプがあります。

## ③ 抗菌ラバー・ダブルおとくまな板 TRB [CMNC-03]

| サイズ(mm)   | 厚さ | kg   | 8層タイプ        | 厚さ      | kg | 10層タイプ |                       |
|-----------|----|------|--------------|---------|----|--------|-----------------------|
| 500×250   | 35 | 3.6  | 11-0172-0301 | ¥20,700 | 40 | 4.2    | 11-0172-0313 ¥ 23,700 |
| 500×300   | 35 | 4.2  | 11-0172-0302 | ¥24,700 | 40 | 4.9    | 11-0172-0314 ¥ 28,500 |
| 600×300   | 35 | 5.1  | 11-0172-0303 | ¥29,800 | 40 | 5.9    | 11-0172-0315 ¥ 34,100 |
| 600×350   | 35 | 6.0  | 11-0172-0304 | ¥34,800 | 40 | 6.9    | 11-0172-0316 ¥ 40,000 |
| 700×350   | 40 | 7.9  | 11-0172-0305 | ¥40,500 | 45 | 9.0    | 11-0172-0317 ¥ 46,500 |
| 750×350   | 40 | 8.6  | 11-0172-0306 | ¥43,300 | 45 | 9.8    | 11-0172-0318 ¥ 49,800 |
| 800×400   | 40 | 10.3 | 11-0172-0307 | ¥52,900 | 45 | 11.7   | 11-0172-0319 ¥ 60,600 |
| 900×400   | 40 | 11.5 | 11-0172-0308 | ¥59,500 | 45 | 13.2   | 11-0172-0320 ¥ 68,400 |
| 900×450   | 40 | 13.0 | 11-0172-0309 | ¥67,000 | 45 | 14.9   | 11-0172-0321 ¥ 76,700 |
| 1,000×400 | 45 | 13.3 | 11-0172-0310 | ¥66,000 | 50 | 15.1   | 11-0172-0322 ¥ 79,200 |
| 1,000×450 | 45 | 14.8 | 11-0172-0311 | ¥74,300 | 50 | 16.9   | 11-0172-0323 ¥ 89,100 |
| 1,200×450 | 45 | 17.9 | 11-0172-0312 | ¥94,800 | 50 | 20.3   | 11-0172-0324 ¥114,800 |

- 1層の厚さがラバーおとくの約半分の3mmで、はがせる枚数を2倍にした、シリーズの中でも最もおとくな構造です。刺し身造りなど、軽作業に最適です。 ●8層タイプと10層タイプがあります。
- ※ダブルおとくは、出刃包丁を御使用にならないで下さい。 ※多層まな板は煮沸消毒又は、温風保管庫での使用はできません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板・焼肉・焼魚

棚・厨房作業機器

キッチン・ゴミ

清掃用品

白衣・長靴

消耗品