

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-135	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

135 料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

抗菌ラバーラシリーズ

ラバーラは、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、抗菌性がありますのでいつも清潔、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。

- 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。
- ゴム本来の弾力性が包丁の切れ味を長持ちさせます。
- ※特殊ゴムの為、紫外線殺菌庫には、御使用できません。
※各種特注承ります。

Point



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

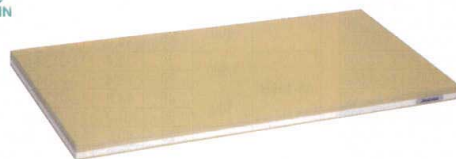
SIAA
for KOHKIN



断面図



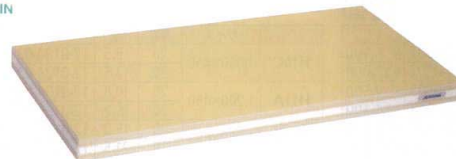
SIAA
for KOHKIN



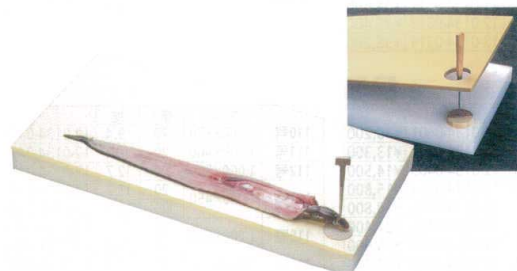
断面図



SIAA
for KOHKIN



断面図



1 抗菌ラバーラ・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	12-0135-0101	¥11,600
500×300	20	2.0	12-0135-0102	¥13,800
600×300	20	2.4	12-0135-0103	¥16,700
600×300	25	2.8	12-0135-0104	¥19,300
600×350	25	3.3	12-0135-0105	¥22,400
700×350	25	3.8	12-0135-0106	¥25,200
750×350	25	4.1	12-0135-0107	¥26,100
800×400	25	4.9	12-0135-0108	¥31,900
900×400	30	6.2	12-0135-0109	¥39,700
900×450	30	7.0	12-0135-0110	¥44,700
1,000×400	30	6.8	12-0135-0111	¥43,900
1,200×450	30	9.2	12-0135-0112	¥64,400
1,500×450	30	11.4	12-0135-0113	¥80,400

耐熱温度:80°C

●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 抗菌ラバーラ・おとくまな板 ORB [CMNC-02]

サイズ(m)	ORB04				ORB05			
	厚さ	kg	4層タイプ		厚さ	kg	5層タイプ	
500×250	30	3.1	12-0135-0201	¥ 18,400	35	3.6	12-0135-0213	¥ 21,000
500×300	30	3.5	12-0135-0202	¥ 22,100	35	4.2	12-0135-0214	¥ 25,200
600×300	30	4.3	12-0135-0203	¥ 26,500	35	5.1	12-0135-0215	¥ 30,400
600×350	30	5.0	12-0135-0204	¥ 30,900	35	6.0	12-0135-0216	¥ 35,400
700×350	30	5.9	12-0135-0205	¥ 36,000	35	7.0	12-0135-0217	¥ 41,200
750×350	30	6.1	12-0135-0206	¥ 38,500	35	7.4	12-0135-0218	¥ 44,000
800×400	30	7.5	12-0135-0207	¥ 47,200	35	9.0	12-0135-0219	¥ 53,700
900×400	30	8.4	12-0135-0208	¥ 52,900	35	10.1	12-0135-0220	¥ 60,600
900×450	30	9.5	12-0135-0209	¥ 59,500	35	11.3	12-0135-0221	¥ 68,100
1,000×400	35	11.1	12-0135-0210	¥ 58,500	40	12.9	12-0135-0222	¥ 70,300
1,200×450	35	14.8	12-0135-0211	¥ 84,200	40	17.3	12-0135-0223	¥101,800
1,500×450	35	18.4	12-0135-0212	¥111,300	40	21.5	12-0135-0224	¥134,800

耐熱温度:60°C

●はがせる多層構造(1層が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、とても経済的でおとくなタイプ。明瞭なセバ
レートラインでどなたにも簡単にを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 抗菌ラバーラ・ダブルおとくまな板 TRB [CMNC-03]

サイズ(mm)	TRB08				TRB10			
	厚さ	kg	8層タイプ		厚さ	kg	10層タイプ	
500×250	35	3.6	12-0135-0301	¥20,700	40	4.2	12-0135-0313	¥23,700
500×300	35	4.2	12-0135-0302	¥24,700	40	4.9	12-0135-0314	¥28,500
600×300	35	5.1	12-0135-0303	¥29,800	40	5.9	12-0135-0315	¥34,100
600×350	35	6.0	12-0135-0304	¥34,800	40	6.9	12-0135-0316	¥40,000
700×350	40	7.9	12-0135-0305	¥40,500	45	9.0	12-0135-0317	¥46,500
750×350	40	8.6	12-0135-0306	¥43,300	45	9.8	12-0135-0318	¥49,800
800×400	40	10.3	12-0135-0307	¥52,900	45	11.7	12-0135-0319	¥60,600
900×400	40	11.5	12-0135-0308	¥59,500	45	13.2	12-0135-0320	¥68,400
900×450	40	13.0	12-0135-0309	¥67,000	45	14.9	12-0135-0321	¥76,700
1,000×400	45	13.3	12-0135-0310	¥66,000	50	15.1	12-0135-0322	¥79,200
1,000×450	45	14.8	12-0135-0311	¥74,300	50	16.9	12-0135-0323	¥89,100
1,200×450	45	17.9	12-0135-0312	¥94,800	50	20.3	12-0135-0324	¥114,800

耐熱温度:加熱不可

●1層の厚さがラバーラおとくの約半分の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、温風保管庫でのご使用はできません。

4 天領 鮮魚専用プラまな板 [CMNG-02]

サイズ	kg	サイズ	kg
1号 550×270	2.2	9号 1,000×400	6.0
2号 600×300	2.6	10号 1,000×450	6.8
3号 660×330	3.3	11号 1,000×500	7.5
4号 750×330	3.7	12号A 1,200×450	8.1
5号A 750×380	4.3	12号B 1,200×600	10.8
5号B 750×450	5.1	13号 1,250×500	9.4
6号 860×430	5.5	14号 1,350×500	10.1
7号A 900×360	4.9	15号 1,500×540	12.2
7号B 900×450	6.1	16号 1,500×600	13.5
8号 1,000×350	5.3	17号 1,800×900	24.3

耐熱温度:90°C 厚さ:55mm(プラスチック調理台/45mm、替まな板/10mm)

※各種特注承ります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
～
009

001
鍋類
フライパン

002
ホテル
キッチン
バス

003
食器
給食器具

004
コンテナ
類

005
キッチン
ボット

006
ボール・サル
バット

007
まな板

008
中華用品

009
揚げ物
用品