

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20517-133	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

133 料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001 ~ 009

001

002

003

004

005

006

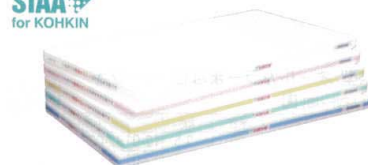
007

008

009



※1 紫外線殺菌を長期間ご使用になると変色する事があります。使用上の問題はございません。



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

① ポリ抗菌軽量おとく OLK04 (4層) [CMNC-17]

タイプ	品番	サイズ	厚さ	kg	4層タイプOLK04					
					ホワイト	イエロー	カラー ピンク	グリーン	ブルー	
	OLK04-5025	500×250	25	2.6	12-0133-0101	12-0133-0102	12-0133-0103	12-0133-0104	12-0133-0105	¥16,500
	OLK04-5030	500×300	25	3.0	12-0133-0106	12-0133-0107	12-0133-0108	12-0133-0109	12-0133-0110	¥19,800
	OLK04-6030	600×300	25	3.6	12-0133-0111	12-0133-0112	12-0133-0113	12-0133-0114	12-0133-0115	¥23,900
	OLK04-6035	600×350	25	4.2	12-0133-0116	12-0133-0117	12-0133-0118	12-0133-0119	12-0133-0120	¥27,800
	OLK04-7035	700×350	25	5.0	12-0133-0121	12-0133-0122	12-0133-0123	12-0133-0124	12-0133-0125	¥32,600
	OLK04-7535	750×350	25	5.2	12-0133-0126	12-0133-0127	12-0133-0128	12-0133-0129	12-0133-0130	¥34,800
	OLK04-8040	800×400	25	6.4	12-0133-0131	12-0133-0132	12-0133-0133	12-0133-0134	12-0133-0135	¥42,400
	OLK04-9040	900×400	25	7.1	12-0133-0136	12-0133-0137	12-0133-0138	12-0133-0139	12-0133-0140	¥47,700
	OLK04-9045	900×450	25	8.0	12-0133-0141	12-0133-0142	12-0133-0143	12-0133-0144	12-0133-0145	¥53,800
	OLK04-10040	1,000×400	30	9.6	12-0133-0146	12-0133-0147	12-0133-0148	12-0133-0149	12-0133-0150	¥53,000
	OLK04-10045	1,000×450	30	10.7	12-0133-0151	12-0133-0152	12-0133-0153	12-0133-0154	12-0133-0155	¥59,500
	OLK04-12045	1,200×450	30	12.8	12-0133-0156	12-0133-0157	12-0133-0158	12-0133-0159	12-0133-0160	¥74,600
	OLK04-15045	1,500×450	30	16.0	12-0133-0161	12-0133-0162	12-0133-0163	12-0133-0164	12-0133-0165	¥93,100

材質: ポリエチレン 耐熱温度: 60℃

- 抗菌ポリエチレン・おとくに比べ、約2割ほどの軽量化に成功しました。
- 1層4mm厚の積層構造で、傷んだら切りはがして使えます。

② ポリ軽量おとく OL04 (4層) [CMNC-18]

タイプ	品番	サイズ	厚さ	kg	4層タイプOL04					
					ホワイト	イエロー	カラー ピンク	グリーン	ブルー	
	OL04-5025	500×250	25	2.6	12-0133-0201	12-0133-0202	12-0133-0203	12-0133-0204	12-0133-0205	¥13,100
	OL04-5030	500×300	25	3.0	12-0133-0206	12-0133-0207	12-0133-0208	12-0133-0209	12-0133-0210	¥15,800
	OL04-6030	600×300	25	3.6	12-0133-0211	12-0133-0212	12-0133-0213	12-0133-0214	12-0133-0215	¥18,900
	OL04-6035	600×350	25	4.2	12-0133-0216	12-0133-0217	12-0133-0218	12-0133-0219	12-0133-0220	¥22,000
	OL04-7035	700×350	25	5.0	12-0133-0221	12-0133-0222	12-0133-0223	12-0133-0224	12-0133-0225	¥25,700
	OL04-7535	750×350	25	5.2	12-0133-0226	12-0133-0227	12-0133-0228	12-0133-0229	12-0133-0230	¥27,500
	OL04-8040	800×400	25	6.4	12-0133-0231	12-0133-0232	12-0133-0233	12-0133-0234	12-0133-0235	¥33,600
	OL04-9040	900×400	25	7.1	12-0133-0236	12-0133-0237	12-0133-0238	12-0133-0239	12-0133-0240	¥37,700
	OL04-9045	900×450	25	8.0	12-0133-0241	12-0133-0242	12-0133-0243	12-0133-0244	12-0133-0245	¥42,400
	OL04-10040	1,000×400	30	9.6	12-0133-0246	12-0133-0247	12-0133-0248	12-0133-0249	12-0133-0250	¥41,800
	OL04-10045	1,000×450	30	10.7	12-0133-0251	12-0133-0252	12-0133-0253	12-0133-0254	12-0133-0255	¥47,300
	OL04-12045	1,200×450	30	12.8	12-0133-0256	12-0133-0257	12-0133-0258	12-0133-0259	12-0133-0260	¥60,300
	OL04-15045	1,500×450	30	16.0	12-0133-0261	12-0133-0262	12-0133-0263	12-0133-0264	12-0133-0265	¥79,500

材質: ポリエチレン 耐熱温度: 60℃

- 1層4mm厚の積層構造で、傷んだら切りはがして使えます。
- セパレートラインでどなたでも簡単ににはがすことができ、カラーラインによる使い分けもできます。

クッキンカット 合成ゴムまな板

- 1 雑菌・カビに強い**
水切れが良く乾きがはやい。
また、吸水しにくいため雑菌やカビの繁殖が少なく衛生的。
- 2 自然な刃あたり**
適度な弾性があるため、刃あたりが良く、刃をいためにくい。
- 3 すぐれた耐久性**
傷が付きにくく、減りにくいで経済的。
熱湯消毒しても、変質・変形しにくく安心。
- 4 高い安定性**
適度な重量があり安定性にすぐれ、また調理材料もすべりにくい。
- 5 使いやすさ**
汚れが付きにくく、移り香が残りにくい。

Point

⑤ クッキンカット 抗菌まな板 [CMNI-02] 目

	サイズ	厚さ	kg		抗菌
G101	500×250	20	3.2	12-0133-0501	¥15,300
G102	500×330	20	4.2	12-0133-0502	¥17,700
G103	600×300	20	4.6	12-0133-0503	¥19,300
G104	600×330	20	5.0	12-0133-0504	¥21,000
G105	750×330	20	6.3	12-0133-0505	¥26,300
G106	900×300	20	6.8	12-0133-0506	¥28,600

※変形の恐れがある為、食洗器のご使用はお避け下さい。 ※熱湯消毒は90℃以下のお湯をご使用ください。

- 木製と比較し、サビが付きづらく、吸水が少ないため乾燥が早い衛生的なまな板です。
- 包丁衝突時の衝撃吸収力が高く、包丁が傷みにくいです。
- 抗菌剤入りで雑菌の繁殖を防ぎます。

⑥ クッキンカット カラーまな板 [CMNI-03] 目

	サイズ	厚さ	kg	クリーム	グリーン	ブルー	ピンク	
SC101	500×250	15	2.0	12-0133-0601	12-0133-0602	12-0133-0603	12-0133-0604	¥ 7,600
SC102	500×330	15	2.7	12-0133-0605	12-0133-0606	12-0133-0607	12-0133-0608	¥10,200
SC103	600×300	15	2.9	12-0133-0609	12-0133-0610	12-0133-0611	12-0133-0612	¥10,900

※変形の恐れがある為、食洗器のご使用はお避け下さい。 ※熱湯消毒は90℃以下のお湯をご使用ください。

- 木製と比較し、サビが付きづらく、吸水が少ないため乾燥が早い衛生的なまな板です。
- 包丁衝突時の衝撃吸収力が高く、包丁が傷みにくいです。
- カラーにより使い分けすることで、清潔で安全な調理ができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。