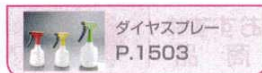
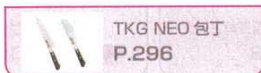


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20567-362	株式会社クイックパック	0564-59-3525

おすすめ
商品



まな板・庖丁差・殺菌庫
料理道具 厨房用品

362

天然木まな板 コーティングシリーズ

- 水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。
- 側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。
- 国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



① ひのき まな板(張合) (AMN-K4)

	厚さ		
8-0362-0101	S	190×150×25	¥ 6,600
8-0362-0102	M	300×190×25	¥ 7,600
8-0362-0103	L	380×220×25	¥ 9,100
8-0362-0104	LL	480×240×25	¥ 11,500

- 刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

② 朴(ほお)まな板(張合) (AMN-K5)

	厚さ		
8-0362-0201	S	190×150×30	¥ 6,100
8-0362-0202	M	300×190×30	¥ 6,800
8-0362-0203	L	380×220×30	¥ 8,000
8-0362-0204	LL	480×240×30	¥ 10,000

- 水はけがよく、抗菌効果に期待できる。



③ 家庭用はがせるまな板
サンドイッチ(ポリエチレン) (AMN-C7) 目

	イエロー	ブルー	ピンク	
L	8-0362-0301	8-0362-0305	8-0362-0309	¥ 3,700
M	8-0362-0302	8-0362-0306	8-0362-0310	¥ 3,000
MS	8-0362-0303	8-0362-0307	8-0362-0311	¥ 2,700
S	8-0362-0304	8-0362-0308	8-0362-0312	¥ 2,200

- ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。

L	: 440×250×H11	1.1kg
M	: 390×230×H11	0.9kg
MS	: 330×210×H11	0.8kg
S	: 280×160×H11	0.45kg

耐熱温度: 90℃



④ トンボ NEWラバー付

耐熱抗菌まな板

(ポリプロピレン) (AMN-K2) 抗菌 洗

8-0362-0401	シンク	480×295×H9	¥ 3,400
8-0362-0402	LL	440×275×H8	¥ 2,900
8-0362-0403	L	370×225×H8	¥ 2,200
8-0362-0404	M	290×200×H8	¥ 1,700
8-0362-0405	S	250×150×H7	¥ 1,300

耐熱温度: 100℃

- 滑りを防ぐラバー付 (TPR)
- 両面使用可能です。



⑤ パステルメイト 抗菌 三層まな板 (AMN-G5) 目 ¥1,600

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	8-0362-0501	8-0362-0502	8-0362-0503	8-0362-0504

350×205×厚さ13 0.83kg
材質: ポリエチレン(耐熱温度70℃)

⑥ フチ付便利まな板 (AMN-F5) 目 抗菌

8-0362-0601	No.2320	M	317×262×H18	¥ 1,200
8-0362-0602	No.2321	L	372×282×H20	¥ 1,500

材質: ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

- フチ付で調理中の食材や水分がこぼれません。
- 両面使えるので、食材で使い分けができます。
- 食材が滑りにくい「ダイヤカットエンボス表面加工」
- カット面が調理台に付かないので衛生的です。



⑦ トンボ Ag抗菌シンク まな板 (抗菌)
(ポリエチレン)

(AMN-G0) 8-0362-0701 ¥3,500

480×280×H13 1.64kg

耐熱温度: 70℃

- キッチンシンクに渡してご使用出来ますので調理台を広くとれて効率よく調理出来ます。

⑧ トンボ Ag抗菌ワイドまな板 (抗菌)
(ポリエチレン)

(AMN-K8) 8-0362-0801 ¥2,600

390×260×H13 1.19kg

耐熱温度: 70℃

⑨ 抗菌耐熱スカロップまな板 (抗菌)
(ポリエチレン) (ASK-78) 目

	厚さ	kg	
8-0362-0901	L	440×250×10	1.1 ¥4,200
8-0362-0902	M	390×230×10	0.9 ¥3,400
8-0362-0903	MS	330×210×10	0.7 ¥2,700
8-0362-0904	S	280×160×10	0.5 ¥1,700

耐熱温度: 100℃

- ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・
テフロン

ガス・コンロ・
ホットプレート・
調理家電

バット・番重・
コフテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・厚丁差・
殺菌庫

そば・うどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品