

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20338-172	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。

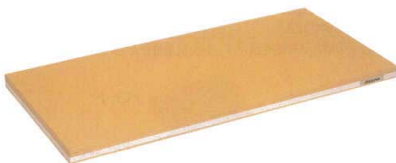
■特長

- “汚れにくさ”と“刃あたりの良さ”が最大の特長。その上、抗菌性があつたからいつも清潔、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、たまわす、反りません。また、完全無臭です。
- ※各種特注承ります。



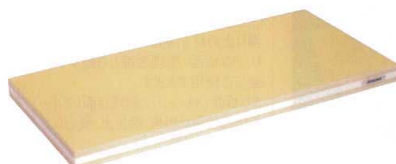
※1 保管庫の噴出口付近には置かないでください。
※2 食器洗浄機の取り扱い説明に従ってご利用下さい。



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 ¥22,000
900×360×H45	11-0172-0503 ¥23,000
900×450×H60	11-0172-0504 ¥48,000

●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		サイズ	
1,200×400×H60	11-0172-0505 ¥ 54,500	480×240×H24	11-0172-0601 ¥2,900
1,200×450×H90	11-0172-0506 ¥ 98,000	510×255×H24	11-0172-0602 ¥3,300
1,500×400×H60	11-0172-0507 ¥ 64,000	540×270×H24	11-0172-0603 ¥3,700
1,500×450×H90	11-0172-0508 ¥128,000	570×285×H24	11-0172-0604 ¥4,100
		600×300×H24	11-0172-0605 ¥4,600

●うなぎ用まな板で、ビックでキズをつけてもキズ口が元に戻りまな板に付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)	標準タイプSRB			肉厚タイプHRB		
	厚さ	kg	(片面5mm厚)	厚さ	kg	(片面10mm厚)
500×250	20	1.8	11-0172-0101 ¥10,100			
500×300	20	2.0	11-0172-0102 ¥12,000			
600×300	20	2.4	11-0172-0103 ¥14,500			
600×300	25	2.8	11-0172-0104 ¥16,800	30	4.1	11-0172-0114 ¥21,600
600×350	25	3.3	11-0172-0105 ¥19,500	30	4.8	11-0172-0115 ¥25,200
700×350	25	3.8	11-0172-0106 ¥21,900	30	5.6	11-0172-0116 ¥28,500
750×350	25	4.1	11-0172-0107 ¥22,700	30	5.8	11-0172-0117 ¥29,400
800×400	25	4.9	11-0172-0108 ¥27,700	30	7.2	11-0172-0118 ¥35,800
900×400	30	6.2	11-0172-0109 ¥34,500	40	9.5	11-0172-0119 ¥47,700
900×450	30	7.0	11-0172-0110 ¥38,900	40	10.7	11-0172-0120 ¥53,600
1,000×400	30	6.8	11-0172-0111 ¥38,200	40	10.5	11-0172-0121 ¥52,900
1,200×450	30	9.2	11-0172-0112 ¥56,000	40	14.2	11-0172-0122 ¥77,400
1,500×450	30	11.4	11-0172-0113 ¥69,900	40	17.6	11-0172-0123 ¥96,800

●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、木のように扱い易いまな板です。

●標準タイプSRB(片面5mm厚)と肉厚タイプHRB(片面10mm厚)があります。

② 抗菌ラバー・おとくまな板 ORB [CMNC-02]

サイズ(mm)	ORB04			ORB05		
	厚さ	kg	4層タイプ	厚さ	kg	5層タイプ
500×250	30	3.1	11-0172-0201 ¥16,000	35	3.6	11-0172-0213 ¥ 18,300
500×300	30	3.5	11-0172-0202 ¥19,200	35	4.2	11-0172-0214 ¥ 21,900
600×300	30	4.3	11-0172-0203 ¥23,000	35	5.1	11-0172-0215 ¥ 26,400
600×350	30	5.0	11-0172-0204 ¥26,900	35	6.0	11-0172-0216 ¥ 30,800
700×350	30	5.9	11-0172-0205 ¥31,300	35	7.0	11-0172-0217 ¥ 35,800
750×350	30	6.1	11-0172-0206 ¥33,500	35	7.4	11-0172-0218 ¥ 38,300
800×400	30	7.5	11-0172-0207 ¥41,000	35	9.0	11-0172-0219 ¥ 46,700
900×400	30	8.4	11-0172-0208 ¥46,000	35	10.1	11-0172-0220 ¥ 52,700
900×450	30	9.5	11-0172-0209 ¥51,700	35	11.3	11-0172-0221 ¥ 59,200
1,000×400	35	11.1	11-0172-0210 ¥50,900	40	12.9	11-0172-0222 ¥ 61,100
1,200×450	35	14.8	11-0172-0211 ¥73,200	40	17.3	11-0172-0223 ¥ 88,500
1,500×450	35	18.4	11-0172-0212 ¥96,800	40	21.5	11-0172-0224 ¥117,200

●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、とても経済的でおとくなタイプ。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)	TRB08			TRB10		
	厚さ	kg	8層タイプ	厚さ	kg	10層タイプ
500×250	35	3.6	11-0172-0301 ¥19,200	40	4.2	11-0172-0313 ¥ 21,900
500×300	35	4.2	11-0172-0302 ¥22,900	40	4.9	11-0172-0314 ¥ 26,400
600×300	35	5.1	11-0172-0303 ¥27,600	40	5.9	11-0172-0315 ¥ 31,600
600×350	35	6.0	11-0172-0304 ¥32,200	40	6.9	11-0172-0316 ¥ 37,000
700×350	40	7.9	11-0172-0305 ¥37,500	45	9.0	11-0172-0317 ¥ 43,100
750×350	40	8.6	11-0172-0306 ¥40,100	45	9.8	11-0172-0318 ¥ 46,100
800×400	40	10.3	11-0172-0307 ¥49,000	45	11.7	11-0172-0319 ¥ 56,100
900×400	40	11.5	11-0172-0308 ¥55,100	45	13.2	11-0172-0320 ¥ 63,300
900×450	40	13.0	11-0172-0309 ¥62,000	45	14.9	11-0172-0321 ¥ 71,000
1,000×400	45	13.3	11-0172-0310 ¥61,100	50	15.1	11-0172-0322 ¥ 73,300
1,000×450	45	14.8	11-0172-0311 ¥68,800	50	16.9	11-0172-0323 ¥ 82,500
1,200×450	45	17.9	11-0172-0312 ¥87,800	50	20.3	11-0172-0324 ¥106,300

●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、温風保管庫でのご使用はできません。

※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・食

棚・厨房作業機

キッチン・コン

清掃用品

白衣・長靴

消耗品