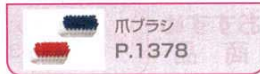
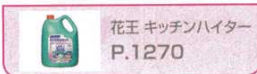


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20534-350	株式会社クイックパック	0564-59-3525

おすすめ
商品



まな板・庖丁差・殺菌庫
料理道具 厨房用品

350

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン

カストロフーパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

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・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん・
バスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品

NEW

1 抗菌カラーソフトα (AMN-L7)



	ホワイト/ブルー	ホワイト/グリーン	ホワイト/ペー菊	ホワイト/ピンク	サイズ	kg	
CAWKS	8-0350-0101	8-0350-0108	8-0350-0115	8-0350-0122	370×210×15	1.1	¥ 6,400
CAESK	8-0350-0102	8-0350-0109	8-0350-0116	8-0350-0123	460×260×15	1.7	¥ 9,850
CASSK	8-0350-0103	8-0350-0110	8-0350-0117	8-0350-0124	500×270×15	1.9	¥ 11,000
CA15S	8-0350-0104	8-0350-0111	8-0350-0118	8-0350-0125	600×300×15	2.6	¥ 14,450
CA15M	8-0350-0105	8-0350-0112	8-0350-0119	8-0350-0126	720×330×15	3.3	¥ 19,100
CAMZK	8-0350-0106	8-0350-0113	8-0350-0120	8-0350-0127	800×400×15	4.5	¥ 26,050
CAMZW	8-0350-0107	8-0350-0114	8-0350-0121	8-0350-0128	900×450×15	5.6	¥ 32,400

材質：低密度ポリエチレン（耐熱90℃）
● 表裏2色で食材別に管理ができるので衛生的です。
● リサイクルシステム対応。
※各種特注承ります。

POINT

「住友のまな板」リサイクルシステム
● 住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取りし、再資源化リサイクルを行います。（住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。）
● 原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。（ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします）
● 専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

異物混入等が見分け易い「青色」表面！



● 熱湯消毒やまな板保管庫での熱風消毒が可能。（90℃×60分）
● SIAA認証の抗菌性能。



2 住友 青色 抗菌スーパー耐熱 まな板 (AMN-J7)

		厚さ	kg	
8-0350-0201	B15SS	500×270×15	1.9	¥ 9,450
8-0350-0202	B15S	600×300×15	2.5	¥ 12,600
8-0350-0203	B20SS	500×270×20	2.5	¥ 12,600
8-0350-0204	B20S	600×300×20	3.4	¥ 16,750
8-0350-0205	B20M	720×330×20	4.5	¥ 22,150
8-0350-0206	B20MZ	900×450×20	7.6	¥ 37,700
8-0350-0207	B30S	600×300×30	5.1	¥ 25,150
8-0350-0208	B30S1	750×300×30	6.3	¥ 31,450
8-0350-0209	B30MW	840×390×30	9.2	¥ 45,750
8-0350-0210	B30MZ	900×450×30	11.4	¥ 56,550



3 ハイソフト まな板 (AMN-18)

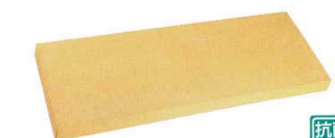
		厚さ(mm)		質量(kg)	
		20	30	20	30
H1	500×250	8-0350-0301	8-0350-0302	2.5	3.7
		¥ 8,000	¥ 12,000		
H2	550×270	8-0350-0303	8-0350-0304	2.9	4.4
		¥ 9,500	¥ 14,100		
H3	600×300	8-0350-0305	8-0350-0306	3.6	5.4
		¥ 11,400	¥ 17,200		
H5	750×330	8-0350-0307	8-0350-0308	4.9	7.4
		¥ 15,700	¥ 23,700		
H7	840×390	8-0350-0309	8-0350-0310	6.5	9.8
		¥ 20,800	¥ 31,400		
H9	900×450	8-0350-0311	8-0350-0312	8.1	12.1
		¥ 25,700	¥ 38,600		
H10B	1,000×400	8-0350-0313	8-0350-0314	8.0	12.0
		¥ 25,400	¥ 38,200		
H10C	1,000×450	8-0350-0315	8-0350-0316	9.0	13.5
		¥ 28,600	¥ 43,000		
H11A	1,200×450	8-0350-0317	8-0350-0318	10.8	16.2
		¥ 34,300	¥ 51,500		
H11B	1,200×600	8-0350-0319	8-0350-0320	14.4	21.6
		¥ 45,800	¥ 68,600		
H12B	1,500×600	8-0350-0321	8-0350-0322	18.0	27.0
		¥ 57,200	¥ 85,800		
H16A	1,800×600	8-0350-0323	8-0350-0324	21.6	32.4
		¥ 68,600	¥ 103,000		
H16B	1,800×900	8-0350-0325	8-0350-0326	32.4	48.6
		¥ 103,000	¥ 154,400		

※各種特注承ります。
● 非常にソフトでねばりがあり、刃当りの良さは抜群です。（耐熱:80℃）

4 クッキングトップ(合成ゴム) (AMN-16)

		厚さ	kg	
8-0350-0401	101号	500×250×20	3.0	¥ 10,200
8-0350-0402	102号	500×330×20	4.0	¥ 13,300
8-0350-0403	103号	600×300×20	4.3	¥ 14,500
8-0350-0404	104号	600×330×20	4.8	¥ 15,800
8-0350-0405	105号	750×330×20	5.9	¥ 19,800
8-0350-0406	106号	900×300×20	6.5	¥ 21,400
8-0350-0407	107号	900×360×20	7.8	¥ 25,900
8-0350-0408	108号	900×450×20	9.7	¥ 32,000
8-0350-0409	109号	1,000×330×20	7.9	¥ 26,300
8-0350-0410	110号	1,000×370×20	8.9	¥ 29,600
8-0350-0411	111号	1,000×400×20	9.6	¥ 31,900
8-0350-0412	112号	1,000×500×20	12.0	¥ 40,000
8-0350-0413	114号	1,200×450×20	13.0	¥ 43,000
8-0350-0414	115号	1,200×450×30	19.5	¥ 64,900
8-0350-0415	115号	1,200×600×20	17.3	¥ 57,300
8-0350-0416	115号	1,200×600×30	26.0	¥ 86,000
8-0350-0417	116号	1,500×600×30	32.4	¥ 107,900

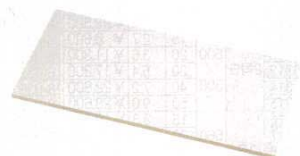
● 耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。
※各種特注承ります。



5 アサヒ クッキングカット 抗菌タイプ (AMN-H5)

		厚さ	kg	
8-0350-0501	G101	500×250×20	3.2	¥ 15,300
8-0350-0502	G102	500×330×20	4.2	¥ 17,700
8-0350-0503	G103	600×300×20	4.6	¥ 19,300
8-0350-0504	G104	600×330×20	5.0	¥ 21,000
8-0350-0505	G105	750×330×20	6.3	¥ 26,300
8-0350-0506	G106	900×300×20	6.8	¥ 28,600

● 耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。
※各種特注承ります。



6 バルト 抗菌マナ板(合成ゴム) (AMN-B2)

		厚さ	kg	
8-0350-0601	L	800×400×15	約5.0	¥ 50,000
8-0350-0602	M	600×300×15	約3.0	¥ 28,000
8-0350-0603	セミプロW	450×245×14	約1.7	¥ 18,000

バルトの抗菌「3C効果」
● 無機質抗菌材セラミック効果
● 遠赤外線放出セラミック効果
● オゾン活性セラミック効果
以上3つのセラミックの相乗作用で、すばやい抗菌効果が発揮されます。