

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-225	株式会社クイックパック	0564-59-3525

225

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

調理用品

従来のまな板は70~80℃まで。100℃まで対応可能なまな板ができました! 殺菌庫にも対応可能



- 熱湯をかけても変形・変質しにくくなり、使用前、使用後の熱湯(100℃)消毒が可能になりました。
- 食器洗い乾燥機(100℃内)による消毒もできます。しかも木の感触に近い刃あたりは従来品と変わりません。
- 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。
(但し、WKS00、WKL00、WKLLOは付属されておりません。)
- 熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。推奨消毒条件90℃/60分対応。
- 別注5mm厚もできます。厚さ10・15・20mmはエンボス仕上/30mm以上はサンダー仕上

① 住友抗菌スーパー耐熱まな板 納直運

抗菌 食洗 対応 日本

商品コード	規格	長さ×巾×厚さmm	標準価格	商品コード	規格	長さ×巾×厚さmm	標準価格
136105	WKS00	370×210×15	¥5,500	136119	S-2WK	900×350×30	¥43,900
136106	WKL00	410×230×15	¥6,700	136120	MWK	840×390×30	¥45,550
136107	WKLLO	440×250×15	¥7,850	136121	MZWK	900×450×30	¥56,350
136280	EXWK	2000×1000×15	¥139,100	136122	MXWK	930×390×30	¥50,400
136108	MINIK	400×200×20	¥7,450	136123	MYWK	1000×390×30	¥54,200
136109	SAWK	500×250×20	¥11,750	136124	MAWK	1000×400×30	¥55,650
136110	SSWK	500×270×20	¥12,750	136125	MCWK	1000×450×30	¥62,600
136111	20SWK	600×300×20	¥16,800	136126	MDWK	1000×500×30	¥69,550
136112	20MWK	720×330×20	¥22,100	136127	30LWK	1200×450×30	¥75,100
136113	20MZK	900×450×20	¥37,650	136128	MEWK	1200×500×30	¥83,350
136114	20LWK	1200×450×20	¥50,150	136285	MKWK	1200×600×30	¥100,050
136281	LMWK	2000×950×20	¥176,150	136286	30XWK	2000×600×30	¥166,650
136282	LXWK	2000×1000×20	¥185,450	136287	MINWK	400×200×40	¥14,850
136283	MINTK	400×200×30	¥11,250	136288	40SWK	600×300×40	¥33,400
136115	SXWK	450×300×30	¥18,900	136289	40MZK	900×450×40	¥75,150
136284	SSTWK	500×270×30	¥18,800	136290	40MWK	1000×500×40	¥92,750
136116	30SWK	600×300×30	¥25,150	136291	40LWK	1200×450×40	¥100,100
136117	30MBK	600×450×30	¥37,650	136292	40MMK	1500×550×40	¥152,900
136118	S-1WK	750×300×30	¥31,350	136293	40XWK	2000×600×40	¥222,450

材質/ポリエチレン ●HACCP対応

別注対応いたします。



●ライン(短側面)

●ピン(短側面)

●ピン(コーナー)

●ライン(コーナー)

「住友のまな板」リサイクルシステム(特許出願中)

- 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BSマークが刻印されます。)
- 原則として、一枚お買い上げに対して1枚お引き取りします。
(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。

環境に優しい新世代の材質

特長

- ・ゴムの特性のある特殊プラスチックですから包丁の刃あたりが特に滑らかです。
- ・まな板自体が滑りにくく、また、食材も滑りにくいで食材の取扱いが容易です。
- ・環境にやさしい新世代の材質です。
- ・厚生労働省、食品衛生法に適合した検査済の材質ですから安心してご使用いただけます。
(厚生省告示20号)

●耐熱温度-40℃~100℃

※耐熱性に優れていますが、ソリ等がでた場合は反対側にまげて平らな所へ置いてください。



② 抗菌エラストマーまな板 納直運

抗菌 食洗 対応 日本

商品コード	規格	長さ×巾×厚さmm	標準価格	商品コード	規格	長さ×巾×厚さmm	標準価格
623201	白			623223	あずき	700×340×8	¥8,800
623210	からし	300×200×8	¥2,500	623206	白		
623219	あずき			623215	からし	700×390×8	¥10,100
623204	白			623224	あずき		
623213	からし	490×340×8	¥6,500	623207	白		
623222	あずき			623216	からし	700×440×8	¥11,400
623202	白			623225	あずき		
623211	からし	500×240×8	¥4,800	623208	白		
623220	あずき			623217	からし	1000×490×8	¥19,200
623203	白			623226	あずき		
623212	からし	700×290×8	¥7,600	623209	白		
623221	あずき			623218	からし	1000×700×8	¥27,500
623205	白	700×340×8	¥8,800	623227	あずき		
623214	からし						

材質/エラストマー樹脂

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備