

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-156	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

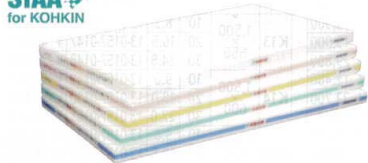
156

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板



※1 長時間ご使用になると劣化・変色・硬化等が促進される場合があります。



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	4層タイプOLK04									
	品番	サイズ	厚さ	kg	カラー					価格
					ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	
OLK04-5025	500×250	25	2.6	13-0156-0101	13-0156-0102	13-0156-0103	13-0156-0104	13-0156-0105	¥19,000	
OLK04-5030	500×300	25	3.0	13-0156-0106	13-0156-0107	13-0156-0108	13-0156-0109	13-0156-0110	¥22,800	
OLK04-6030	600×300	25	3.6	13-0156-0111	13-0156-0112	13-0156-0113	13-0156-0114	13-0156-0115	¥27,500	
OLK04-6035	600×350	25	4.2	13-0156-0116	13-0156-0117	13-0156-0118	13-0156-0119	13-0156-0120	¥32,000	
OLK04-7035	700×350	25	5.0	13-0156-0121	13-0156-0122	13-0156-0123	13-0156-0124	13-0156-0125	¥37,500	
OLK04-7535	750×350	25	5.2	13-0156-0126	13-0156-0127	13-0156-0128	13-0156-0129	13-0156-0130	¥40,000	
OLK04-8040	800×400	25	6.4	13-0156-0131	13-0156-0132	13-0156-0133	13-0156-0134	13-0156-0135	¥48,800	
OLK04-9040	900×400	25	7.1	13-0156-0136	13-0156-0137	13-0156-0138	13-0156-0139	13-0156-0140	¥54,900	
OLK04-9045	900×450	25	8.0	13-0156-0141	13-0156-0142	13-0156-0143	13-0156-0144	13-0156-0145	¥61,900	
OLK04-10040	1,000×400	30	9.6	13-0156-0146	13-0156-0147	13-0156-0148	13-0156-0149	13-0156-0150	¥61,000	
OLK04-10045	1,000×450	30	10.7	13-0156-0151	13-0156-0152	13-0156-0153	13-0156-0154	13-0156-0155	¥68,400	
OLK04-12045	1,200×450	30	12.8	13-0156-0156	13-0156-0157	13-0156-0158	13-0156-0159	13-0156-0160	¥85,800	
OLK04-15045	1,500×450	30	16.0	13-0156-0161	13-0156-0162	13-0156-0163	13-0156-0164	13-0156-0165	¥107,100	

材質: ポリエチレン 耐熱温度: 60°C

- 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]

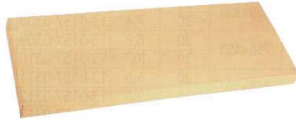
タイプ	4層タイプOL04									
	品番	サイズ	厚さ	kg	カラー					価格
					ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	
OL04-5025	500×250	25	2.6	13-0156-0201	13-0156-0202	13-0156-0203	13-0156-0204	13-0156-0205	¥15,700	
OL04-5030	500×300	25	3.0	13-0156-0206	13-0156-0207	13-0156-0208	13-0156-0209	13-0156-0210	¥19,000	
OL04-6030	600×300	25	3.6	13-0156-0211	13-0156-0212	13-0156-0213	13-0156-0214	13-0156-0215	¥22,700	
OL04-6035	600×350	25	4.2	13-0156-0216	13-0156-0217	13-0156-0218	13-0156-0219	13-0156-0220	¥26,400	
OL04-7035	700×350	25	5.0	13-0156-0221	13-0156-0222	13-0156-0223	13-0156-0224	13-0156-0225	¥30,800	
OL04-7535	750×350	25	5.2	13-0156-0226	13-0156-0227	13-0156-0228	13-0156-0229	13-0156-0230	¥33,000	
OL04-8040	800×400	25	6.4	13-0156-0231	13-0156-0232	13-0156-0233	13-0156-0234	13-0156-0235	¥40,300	
OL04-9040	900×400	25	7.1	13-0156-0236	13-0156-0237	13-0156-0238	13-0156-0239	13-0156-0240	¥45,200	
OL04-9045	900×450	25	8.0	13-0156-0241	13-0156-0242	13-0156-0243	13-0156-0244	13-0156-0245	¥50,900	
OL04-10040	1,000×400	30	9.6	13-0156-0246	13-0156-0247	13-0156-0248	13-0156-0249	13-0156-0250	¥50,200	
OL04-10045	1,000×450	30	10.7	13-0156-0251	13-0156-0252	13-0156-0253	13-0156-0254	13-0156-0255	¥56,800	
OL04-12045	1,200×450	30	12.8	13-0156-0256	13-0156-0257	13-0156-0258	13-0156-0259	13-0156-0260	¥72,400	
OL04-15045	1,500×450	30	16.0	13-0156-0261	13-0156-0262	13-0156-0263	13-0156-0264	13-0156-0265	¥95,400	

材質: ポリエチレン 耐熱温度: 60°C

- 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

木の質感に近い「刃あたりの良さ」と、衛生面に求められる「傷つきにくさ」を高い次元で両立させたまな板です。



**Point**

1. 雑菌・カビに強い  
水切れが良く乾きがはやい。
2. 自然な刃あたり  
適度な弾性があるため、刃をいためにくい。
3. すくれた耐久性  
傷がつきにくく、減りにくいで経済的。
4. 高い安定性  
適度な重量があり安定性にすぐれている。
5. 使いやすさ  
汚れがつきにくく、移り香が残りにくい。

※変形の恐れがある為、食洗器のご使用はお避け下さい。

③ クッキンカット 抗菌まな板(合成ゴム) [CMNI-02] 抗菌

品番	サイズ	厚さ	kg	価格
G101	500×250	20	3.2	13-0156-0301 ¥18,900
G102	500×330	20	4.2	13-0156-0302 ¥21,800
G103	600×300	20	4.6	13-0156-0303 ¥23,800
G104	600×330	20	5.0	13-0156-0304 ¥25,900
G105	750×330	20	6.3	13-0156-0305 ¥32,500
G106	900×300	20	6.8	13-0156-0306 ¥35,200

- ※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°C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。

④ クッキンカット(合成ゴム) [CMNI-01] 抗菌

品番	サイズ	厚さ	kg	価格
101号	500×250	15	2.4	13-0156-0401 ¥9,400
		20	3.2	13-0156-0402 ¥12,500
		25	3.2	13-0156-0403 ¥12,500
102号	500×330	20	4.2	13-0156-0404 ¥16,400
103号	600×300	20	4.6	13-0156-0405 ¥17,800
104号	600×330	20	5.0	13-0156-0406 ¥19,500
105号	750×330	20	6.3	13-0156-0407 ¥24,400
106号	900×300	20	6.8	13-0156-0408 ¥26,400
107号	900×360	20	8.2	13-0156-0409 ¥31,900
108号	900×450	20	10.3	13-0156-0410 ¥39,400

⑤ ハイソフト まな板 [CMNF-10]

品番	サイズ	厚さ	kg	価格
H1	500×250	20	2.5	13-0156-0501 ¥9,000
		30	3.8	13-0156-0502 ¥13,600
		30	3.0	13-0156-0503 ¥10,700
H2	550×270	30	4.5	13-0156-0504 ¥16,200
		30	3.6	13-0156-0505 ¥12,900
H3	600×300	30	5.4	13-0156-0506 ¥19,600
		30	5.0	13-0156-0507 ¥17,800
H5	750×330	30	7.4	13-0156-0508 ¥27,000
		30	6.6	13-0156-0509 ¥23,500
H7	840×390	30	9.8	13-0156-0510 ¥35,700
		30	8.1	13-0156-0511 ¥29,000
H9	900×450	30	12.2	13-0156-0512 ¥44,100
		20	8.0	13-0156-0513 ¥28,700
H10B	1,000×400	30	12.0	13-0156-0514 ¥43,500

- 非常にソフトでねばりがあり、刃当たりの良さは抜群です。

耐熱温度: 80°C  
材質: EVA (ポリエチレンにサクサンビニールを混ぜて柔らかくした物)  
※各種特注承ります。

品番	サイズ	厚さ	kg	価格
109号	1,000×330	20	8.4	13-0156-0411 ¥32,400
110号	1,000×370	20	9.4	13-0156-0412 ¥36,500
111号	1,000×400	20	10.1	13-0156-0413 ¥39,300
112号	1,000×500	20	12.7	13-0156-0414 ¥49,300
		20	13.7	13-0156-0415 ¥53,000
114号	1,200×450	30	20.4	13-0156-0416 ¥80,100
		30	18.2	13-0156-0417 ¥70,600
115号	1,200×600	30	27.2	13-0156-0418 ¥106,000
116号	1,500×600	30	34.0	13-0156-0419 ¥133,100

品番	サイズ	厚さ	kg	価格
H10C	1,000×450	20	8.5	13-0156-0515 ¥32,200
		30	13.5	13-0156-0516 ¥48,900
		20	10.8	13-0156-0517 ¥38,700
H11A	1,200×450	30	16.2	13-0156-0518 ¥58,800
		20	15.2	13-0156-0519 ¥51,600
H11B	1,200×600	30	21.5	13-0156-0520 ¥78,300
		20	18.0	13-0156-0521 ¥64,400
H12B	1,500×600	30	27.0	13-0156-0522 ¥97,800
		20	21.6	13-0156-0523 ¥77,300
H16A	1,800×600	30	32.4	13-0156-0524 ¥117,400
		20	32.4	13-0156-0525 ¥116,000
H16B	1,800×900	30	48.6	13-0156-0526 ¥176,100

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001  
?  
009

001  
鍋  
フライパン

002  
ホテル  
パン

003  
食  
給  
食

004  
コ  
子

005  
キ  
存  
容

006  
ホ  
ミ  
ザ

007  
包  
丁  
砥  
石

008  
種  
類  
中  
華  
用  
品

009  
掲  
げ  
物  
用  
品