

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-160	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

160

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

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、抗菌性がありますのでいつも清潔、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。

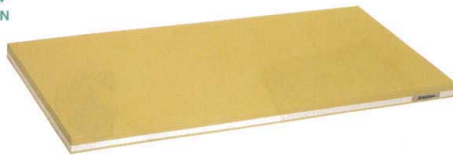
- 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。
- ゴム本来の弾力性が包丁の切れ味を長持ちさせます。
- ※特殊ゴムの為、紫外線殺菌庫には、御使用できません。  
※各種特注承ります。

Point



※1 保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので噴出口の近くには置かないで下さい。

SIAA for KOHJIN



① 抗菌ラバー・かがるまな板 [CMNC-01]

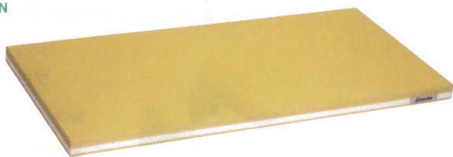
サイズ(mm)	標準タイプSRB			
	厚さ	kg	品番	価格
500×250	20	1.8	13-0160-0101	¥ 16,000
500×300	20	2.0	13-0160-0102	¥ 19,100
600×300	20	2.4	13-0160-0103	¥ 23,000
600×300	25	2.8	13-0160-0104	¥ 26,600
600×350	25	3.3	13-0160-0105	¥ 31,000
700×350	25	3.8	13-0160-0106	¥ 34,800
750×350	25	4.1	13-0160-0107	¥ 36,000
800×400	25	4.9	13-0160-0108	¥ 44,000
900×400	30	6.2	13-0160-0109	¥ 54,800
900×450	30	7.0	13-0160-0110	¥ 61,700
1,000×400	30	6.8	13-0160-0111	¥ 60,600
1,200×450	30	9.2	13-0160-0112	¥ 88,900
1,500×450	30	11.4	13-0160-0113	¥111,000

耐熱温度:80°C  
●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、木のように扱いやすいまな板です。



※1 保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので噴出口の近くには置かないで下さい。

SIAA for KOHJIN



② 抗菌ラバー・おとくまな板 ORB [CMNC-02]

サイズ(mm)	ORB04				ORB05			
	厚さ	kg	品番	価格	厚さ	kg	品番	価格
500×250	30	3.1	13-0160-0201	¥ 25,400	35	3.6	13-0160-0213	¥ 29,000
500×300	30	3.5	13-0160-0202	¥ 30,500	35	4.2	13-0160-0214	¥ 34,800
600×300	30	4.3	13-0160-0203	¥ 36,600	35	5.1	13-0160-0215	¥ 42,000
600×350	30	5.0	13-0160-0204	¥ 42,600	35	6.0	13-0160-0216	¥ 48,800
700×350	30	5.9	13-0160-0205	¥ 49,700	35	7.0	13-0160-0217	¥ 56,900
750×350	30	6.1	13-0160-0206	¥ 53,200	35	7.4	13-0160-0218	¥ 60,700
800×400	30	7.5	13-0160-0207	¥ 65,200	35	9.0	13-0160-0219	¥ 74,200
900×400	30	8.4	13-0160-0208	¥ 73,000	35	10.1	13-0160-0220	¥ 83,600
900×450	30	9.5	13-0160-0209	¥ 82,100	35	11.3	13-0160-0221	¥ 94,000
1,000×400	35	11.1	13-0160-0210	¥ 80,800	40	12.9	13-0160-0222	¥ 97,000
1,200×450	35	14.8	13-0160-0211	¥116,200	40	17.3	13-0160-0223	¥140,500
1,500×450	35	18.4	13-0160-0212	¥153,600	40	21.5	13-0160-0224	¥186,000

耐熱温度:60°C  
●はがせる多層構造(1層が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。明確なセラ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 天領 鮮魚専用プラまな板 [CMNG-02]

サイズ	kg	品番	価格	サイズ	kg	品番	価格		
1号	550×270	2.2	13-0160-0301	¥ 14,900	9号	1,000×400	6.0	13-0160-0311	¥ 42,200
2号	600×300	2.6	13-0160-0302	¥ 18,900	10号	1,000×450	6.8	13-0160-0312	¥ 47,500
3号	660×330	3.3	13-0160-0303	¥ 23,000	11号	1,000×500	7.5	13-0160-0313	¥ 52,900
4号	750×330	3.7	13-0160-0304	¥ 26,200	12号A	1,200×450	8.1	13-0160-0314	¥ 56,900
5号A	750×380	4.3	13-0160-0305	¥ 30,100	12号B	1,200×600	10.8	13-0160-0315	¥ 75,900
5号B	750×450	5.1	13-0160-0306	¥ 35,500	13号	1,250×500	9.4	13-0160-0316	¥ 65,900
6号	860×430	5.5	13-0160-0307	¥ 39,200	14号	1,350×500	10.1	13-0160-0317	¥ 71,200
7号A	900×360	4.9	13-0160-0308	¥ 34,300	15号	1,500×540	12.2	13-0160-0318	¥ 85,300
7号B	900×450	6.1	13-0160-0309	¥ 42,900	16号	1,500×600	13.5	13-0160-0319	¥ 94,800
8号	1,000×350	5.3	13-0160-0310	¥ 37,000	17号	1,800×900	24.3	13-0160-0320	¥142,300

耐熱温度:90°C 厚さ:55mm(プラスチック調理台/45mm、替まな板/10mm)  
材質:ポリエチレン  
※各種特注承ります。

ハセガワの目打ち用まな板



⑤ ハセガワの目打ち用まな板 MRB16-7516 [CMNC-25]

13-0160-0501 ¥17,300  
サイズ:750×165×H16  
穴サイズ:φ2.8×H16(両面右下各6ヶ所)  
重量:1.84kg 材質:エラストマー  
●穴が開いていることで目打ち針が刺さりやすく、刺す目安にもなります。  
●水を吸わないのでカビの発生を抑制し、木くず等の異物混入を防ぎます。

※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 網フライパン

002 番重パレット

003 食卓給食道具

004 コシテラ類

005 キッチンポット

006 ボールミキサー

007 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品