

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-380	株式会社クイックパック	0564-59-3525

まな板・庖丁差・殺菌庫

380



① トンボ NEWラバー付ワイドまな板〈AMN-M8〉 **抗菌** **洗**

	ブラックストーン	ホワイトストーン	厚さ	g	
WLL	9-0380-0101	9-0380-0103	380×260×8	695	¥3,400
WL	9-0380-0102	9-0380-0104	340×240×8	575	¥2,800

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●滑り止めラバー付きで、まな板をしっかり固定します。
●表面に溝があり汁漏れを防止します。



④ 家庭用はがせるまな板 サンドイッチ(ポリエチレン)〈AMN-C7〉 **目**

	イエロー	ブルー	ピンク	
L	9-0380-0401	9-0380-0405	9-0380-0409	¥4,100
M	9-0380-0402	9-0380-0406	9-0380-0410	¥3,300
MS	9-0380-0403	9-0380-0407	9-0380-0411	¥3,000
S	9-0380-0404	9-0380-0408	9-0380-0412	¥2,500

●ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。



⑥ 抗菌耐熱スクロップまな板 (ポリエチレン)〈ASK-78〉 **目**

	厚さ	kg	
9-0380-0601 L	440×250×10	1.1	¥4,700
9-0380-0602 M	390×230×10	0.9	¥3,800
9-0380-0603 MS	330×210×10	0.7	¥3,000
9-0380-0604 S	280×180×10	0.5	¥1,900

耐熱温度：100℃
●ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。



⑫ ケヴンハウンドスタイル ウッドファイバーカッティングボード (AKB-23) **目**

	厚さ	g	
9-0380-1201 M	298×235×6	582	¥3,000
9-0380-1202 L	370×275×6	853	¥4,000

●木を主原料とした、環境に優しいまな板です。
●水切れがいいので洗いやすく衛生的。
●耐久性が高く、食材の色や臭いにつきにくいです。



② トンボ おこしやすいらバー付耐熱抗菌まな板〈AMN-N3〉 **抗菌** **洗**

	厚さ	g	
9-0380-0201 LL	440×275×8	845	¥3,000
9-0380-0202 L	370×225×8	580	¥2,450
9-0380-0203 M	290×200×8	380	¥1,900

③ トンボ おこしやすいらバー付耐熱抗菌まな板 丸 〈AMN-N2〉 9-0380-0301 ¥3,400

φ350×厚さ8 690g
②③
材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●落ち着いた蒸気臭の石目調のまな板です。
●滑り止めラバー付で安定性に優れています。
●両面にミジがついており指をかけて簡単に持ち上げられます。



⑤ トンボ NEWラバー付耐熱抗菌まな板 (ポリプロピレン)〈AMN-K2〉 **抗菌** **洗**

9-0380-0501	シグ	480×295×H9	¥4,100
9-0380-0502 LL		440×275×H8	¥3,400
9-0380-0503 L		370×225×H8	¥2,500
9-0380-0504 M		290×200×H8	¥1,900
9-0380-0505 S		250×150×H7	¥1,500

耐熱温度：100℃
●滑りを防ぐラバー付(TPR)
●両面使用可能です。



⑦ パステルメイト 抗菌 三層まな板 (AMN-G5) **目** ¥1,800

	BNW-13	PNW-13	GNW-13	YNW-13
	ミント	ピーチ	メロン	レモン
M	9-0380-0701	9-0380-0702	9-0380-0703	9-0380-0704

350×205×厚さ13 0.83kg
材質：ポリエチレン(耐熱温度70℃)

天然木まな板 コーティングシリーズ ⑨⑩

●水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。
●側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。
●国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



⑨ ひのき まな板(張合)〈AMN-K4〉

	厚さ	
9-0380-0901 S	190×150×25	¥7,700
9-0380-0902 M	300×190×25	¥9,100
9-0380-0903 L	380×220×25	¥11,600
9-0380-0904 LL	480×240×25	¥15,000

●刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

⑩ 朴(ほお)まな板(張合)〈AMN-K5〉

	厚さ	
9-0380-1001 S	190×150×30	¥7,500
9-0380-1002 M	300×190×30	¥8,900
9-0380-1003 L	380×220×30	¥10,700
9-0380-1004 LL	480×240×30	¥12,700

●水はけがよく、抗菌効果に期待できる。

⑬ まるいまな板 〈AMN-N6〉 **目**

	ホワイト	チャコールグレー	厚さ	g	
35cm	9-0380-1301	9-0380-1304	408×350×10	732	¥2,400
30cm	9-0380-1302	9-0380-1305	350×300×10	540	¥1,800
25cm	9-0380-1303	9-0380-1306	290×250×10	372	¥1,400

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●裏表で違う種類のエンボス加工を採用しているため、食材によって使い分け使用できる。
●全周をエラストマーで覆っているため、食材のカット時にまな板が滑りにくく使いやすいです。
●直線の部分を設けているため、立てかけ収納でも転がりにくく、倒れにくいです。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ファンパン・ホテルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品