

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-184	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

184

【抗菌ラバーラシリーズ 特徴】

ラバーラは、日本で初めての本芯入り軽量ゴムまな板です。

- Point.1** 「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。
- Point.2** 調理面は木肌色、驚くほど目が疲れません。
- Point.3** 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。
- Point.4** 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。

抗菌ラバーラかるがる ソフトな表面で、刃当たりが良く包丁にやさしいまな板

包丁の刃は、食材を切る際にまな板表面に当たることで、段々とダメージを受けて切れ味が悪くなります。「ラバーラかるがる」は、ポリエチレンタイプのまな板と比べて表面がソフトなので、刃当たりが良く、包丁にやさしいまな板です。また調理面は食材が滑りにくいのので、しっかりと切ることができます。



※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。



① 抗菌ラバーラ・かるがるまな板 [CMNC-Q1]



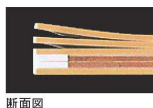
サイズ(mm)	標準タイプSRB			
	厚さ	kg	片面5mm厚	
500×250	20	1.8	17-0184-0101	¥ 16,000
500×300	20	2.0	17-0184-0102	¥ 19,100
600×300	20	2.4	17-0184-0103	¥ 23,000
600×300	25	2.8	17-0184-0104	¥ 26,600
600×350	25	3.3	17-0184-0105	¥ 31,000
700×350	25	3.8	17-0184-0106	¥ 34,800
750×350	25	4.1	17-0184-0107	¥ 36,000
800×400	25	4.9	17-0184-0108	¥ 44,000
900×400	30	6.2	17-0184-0109	¥ 54,800
900×450	30	7.0	17-0184-0110	¥ 61,700
1,000×400	30	6.8	17-0184-0111	¥ 60,600
1,200×450	30	9.2	17-0184-0112	¥ 88,900
1,500×450	30	11.4	17-0184-0113	¥111,000

耐熱温度:80℃

●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。

抗菌ラバーラおとく 軽くて衛生的！ラバーラタイプの「はがせるまな板」でランニングコスト削減！

調理面が汚れてきたり傷んできたら、はがして常に新しいラバーラ面が得られるのえ、経済的。また、はがした面は調理用マットとしてもお使いいただけます。



② 抗菌ラバーラ・おとくまな板 ORB [CMNC-Q2]



サイズ(mm)	ORB04				ORB05			
	厚さ	kg	4層タイプ		厚さ	kg	5層タイプ	
500×250	30	3.1	17-0184-0201	¥ 25,400	35	3.6	17-0184-0213	¥ 29,000
500×300	30	3.5	17-0184-0202	¥ 30,500	35	4.2	17-0184-0214	¥ 34,800
600×300	30	4.3	17-0184-0203	¥ 36,600	35	5.1	17-0184-0215	¥ 42,000
600×350	30	5.0	17-0184-0204	¥ 42,600	35	6.0	17-0184-0216	¥ 48,800
700×350	30	5.9	17-0184-0205	¥ 49,700	35	7.0	17-0184-0217	¥ 56,900
750×350	30	6.1	17-0184-0206	¥ 53,200	35	7.4	17-0184-0218	¥ 60,700
800×400	30	7.5	17-0184-0207	¥ 65,200	35	9.0	17-0184-0219	¥ 74,200
900×400	30	8.4	17-0184-0208	¥ 73,000	35	10.1	17-0184-0220	¥ 83,600
900×450	30	9.5	17-0184-0209	¥ 82,100	35	11.3	17-0184-0221	¥ 94,000
1,000×400	35	11.1	17-0184-0210	¥ 80,800	40	12.9	17-0184-0222	¥ 97,000
1,200×450	35	14.8	17-0184-0211	¥116,200	40	17.3	17-0184-0223	¥140,500
1,500×450	35	18.4	17-0184-0212	¥153,600	40	21.5	17-0184-0224	¥186,000

耐熱温度:60℃

●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。明瞭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。

抗菌ラバーラマット『ラバーラかるがる』のマットタイプ。使いやすく経済的！

ラバーラマットは、普段使っている木製やプラスチックまな板、調理台の上に棄ててお使い下さい。包丁の刃当たりがやさしく、食材も滑りにくくなっています。



③ 抗菌ラバーラマット RM [CMNC-13]



タイプ	厚さ5mmタイプ			
品番	サイズ			
RM5-5025	500×250		17-0184-0301	¥ 4,100
RM5-5030	500×300		17-0184-0302	¥ 5,100
RM5-6030	600×300		17-0184-0303	¥ 6,200
RM5-6035	600×350		17-0184-0304	¥ 7,000
RM5-7035	700×350		17-0184-0305	¥ 8,400
RM5-8040	800×400		17-0184-0306	¥10,800
RM5-9040	900×400		17-0184-0307	¥12,200
RM5-9045	900×450		17-0184-0308	¥13,600
RM5-10040	1,000×400		17-0184-0309	¥13,400

●木製まな板やプラスチックまな板、調理台にのせてご使用いただけます。

また、食器類の下敷きマットなどにも使え、場所に応じて必要な大きさにカットすることもできます。

※出刃包丁を使用する重切削、又はたたき物などには使用しない下さい。

※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・ラバーラ

002
ホテルパン・
番皿・バット・

003
給湯器具・煮出

004
コンテナ類

005
キッチンポット・
保存容器

006
ボール・ザル・
濾網・木びつ・

007
包丁・砥石・
まな板

008
種類バス・タマシ
中華用品

009
揚げ物用品