【抗菌ラバーラシリーズ　特徴】

ラバーラは、日本で初めての木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で、しっかりと切ることができます。

熱風 80℃/60分 | 食洗機 80℃ | 煮沸 不可 | 湯 可 | 漂 酸素・塩素 | 不可

※1

※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。


断面図

SIAA for KOHKIN



❶抗菌ラバーラ・かるがるまな板 SRB [CMNC-01]

直 抗菌

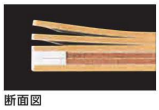
	サイズ(mm)	標準タイプ 厚さ	kg	片面5mm厚	
	500×250	20	1.8	18-0173-0101	¥ 21,600
	500×300	20	2.0	18-0173-0102	¥ 23,600
	600×300	20	2.4	18-0173-0103	¥ 27,200
	600×300	25	2.8	18-0173-0104	¥ 27,900
	600×350	25	3.3	18-0173-0105	¥ 31,700
	700×350	25	3.8	18-0173-0106	¥ 41,900
★	750×350	25	4.1	18-0173-0107	¥ 44,600
★	800×400	25	4.9	18-0173-0108	¥ 57,900
★	900×400	30	6.2	18-0173-0109	¥ 61,400
★	900×450	30	7.0	18-0173-0110	¥ 69,300
★	1,000×400	30	6.8	18-0173-0111	¥ 74,600
★	1,200×450	30	9.2	18-0173-0112	¥100,500

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、木のように扱い易いまな板です。
★のサイズは受注生産品です。

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で、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。

熱風 80℃/60分 | 食洗機 80℃ | 煮沸 不可 | 湯 可 | 漂 酸素・塩素 | 不可


断面図

SIAA for KOHKIN



❷抗菌ラバーラ・おとくまな板 ORB [CMNC-02]

直 抗菌

	サイズ(mm)	ORB04 厚さ	kg	4層タイプ		ORB05 厚さ	kg	5層タイプ	
	500×250	30	3.1	18-0173-0201	¥ 31,400	35	3.6	18-0173-0212	¥ 31,700
	500×300	30	3.5	18-0173-0202	¥ 36,500	35	4.2	18-0173-0213	¥ 36,900
	600×300	30	4.3	18-0173-0203	¥ 42,500	35	5.1	18-0173-0214	¥ 43,100
	600×350	30	5.0	18-0173-0204	¥ 49,200	35	6.0	18-0173-0215	¥ 49,800
★	700×350	30	5.9	18-0173-0205	¥ 58,200	35	7.0	18-0173-0216	¥ 59,000
★	750×350	30	6.1	18-0173-0206	¥ 60,100	35	7.4	18-0173-0217	¥ 68,900
★	800×400	30	7.5	18-0173-0207	¥ 73,700	35	9.0	18-0173-0218	¥ 74,200
★	900×400	30	8.4	18-0173-0208	¥ 82,500	35	10.1	18-0173-0219	¥ 83,600
★	900×450	30	9.5	18-0173-0209	¥ 92,800	35	11.3	18-0173-0220	¥ 94,000
★	1,000×400	35	11.1	18-0173-0210	¥ 98,600	40	12.9	18-0173-0221	¥104,800
★	1,200×450	35	14.8	18-0173-0211	¥150,600	40	17.3	18-0173-0222	¥161,200

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。明瞭なセパ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。
★のサイズは受注生産品です。

抗菌ラバーラマット『ラバーラかるがる』のマットタイプ。使いやすくて経済的！

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、調理台の上に乗せてお使い下さい。
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。

熱風 不可 | 食洗機 不可 | 煮沸 不可 | 湯 不可 | 漂 酸素・塩素 | 不可



❸抗菌ラバーラマット RM [CMNC-13]

抗菌

タイプ	厚さ5mmタイプ		
品番	サイズ		
RM5-5025	500× 250	18-0173-0301	¥ 4,500
RM5-5030	500× 300	18-0173-0302	¥ 5,600
RM5-6030	600× 300	18-0173-0303	¥ 6,800
RM5-6035	600× 350	18-0173-0304	¥ 7,700
RM5-7035	700× 350	18-0173-0305	¥ 9,200
RM5-8040	800× 400	18-0173-0306	¥11,900
RM5-9040	900× 400	18-0173-0307	¥13,400
RM5-9045	900× 450	18-0173-0308	¥15,000
RM5-10040	1,000× 400	18-0173-0309	¥14,700

●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で下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。