

Catalogue No.

20367-481

481

厨房用品

マナ板類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ポリエチレン軽量おとく



多層まな板「おとく」は、煮沸消毒や温風保管庫でのご使用はできません。

- 1層が4mm厚の積層構造で、傷んだら削る必要がなく、切りはがすことによって新しい調理面が得られとても経済的です。
- ポリエチレンおとく・抗菌おとくシリーズと比べて、約2割程度の軽量化とコストダウンを実現

NEW



熱風	煮沸	熱湯
X	X	OK
漂白剤	酸素系	塩素系
OK	OK	OK

ホワイト
イエロー
ピンク
グリーン
ブルー

⑤ポリエチレン 抗菌 軽量おとくまな板 OLK04 4層タイプ (両面シボ付)

サイズ(mm)	色	重量(kg)	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	価格
500×250		2.6	0439400	0439410	0439420	0439430	0439440	¥15,700
500×300		3.0	0439500	0439510	0439520	0439530	0439540	¥18,900
600×300		3.6	0439600	0439610	0439620	0439630	0439640	¥22,800
600×350		4.2	0439700	0439710	0439720	0439730	0439740	¥26,500
700×350	25	5.0	0439800	0439810	0439820	0439830	0439840	¥31,000
750×350		5.2	0439900	0439910	0439920	0439930	0439940	¥33,100
800×400		6.4	0440000	0440010	0440020	0440030	0440040	¥40,400
900×400		7.1	0440100	0440110	0440120	0440130	0440140	¥45,400
900×450		8.0	0440200	0440210	0440220	0440230	0440240	¥51,200
1,000×400		9.6	0440300	0440310	0440320	0440330	0440340	¥50,500
1,000×450	30	10.7	0440400	0440410	0440420	0440430	0440440	¥56,700
1,200×450		12.8	0440500	0440510	0440520	0440530	0440540	¥71,000
1,500×450		16.0	0440600	0440610	0440620	0440630	0440640	¥88,700

※赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。別途お問い合わせください。

NEW



熱風	煮沸	熱湯
X	X	OK
漂白剤	酸素系	塩素系
OK	OK	OK

ホワイト
イエロー
ピンク
グリーン
ブルー

⑥ポリエチレン 軽量おとくまな板 OL04 4層タイプ (両面シボ付)

サイズ(mm)	色	重量(kg)	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	価格
500×250		2.6	0440700	0440710	0440720	0440730	0440740	¥12,100
500×300		3.0	0440800	0440810	0440820	0440830	0440840	¥14,600
600×300		3.6	0440900	0440910	0440920	0440930	0440940	¥17,500
600×350		4.2	0441000	0441010	0441020	0441030	0441040	¥20,400
700×350	25	5.0	0441100	0441110	0441120	0441130	0441140	¥23,800
750×350		5.2	0441200	0441210	0441220	0441230	0441240	¥25,500
800×400		6.4	0441300	0441310	0441320	0441330	0441340	¥31,100
900×400		7.1	0441400	0441410	0441420	0441430	0441440	¥34,900
900×450		8.0	0441500	0441510	0441520	0441530	0441540	¥39,300
1,000×400		9.6	0441600	0441610	0441620	0441630	0441640	¥38,700
1,000×450	30	10.7	0441700	0441710	0441720	0441730	0441740	¥43,800
1,200×450		12.8	0441800	0441810	0441820	0441830	0441840	¥55,800
1,500×450		16.0	0441900	0441910	0441920	0441930	0441940	¥73,600

※赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。別途お問い合わせください。

木芯入り軽量・抗菌ゴムまな板

抗菌ラバーラシリーズ



ラバーは特殊ゴム製のため、紫外線殺菌庫にはご使用できません。

「汚れにくさ」と「刃あたりの良さ」が最大の特長

- 抗菌仕様でいつも清潔、安心してご使用いただけます。
- 調理面は木肌色。驚くほど目が疲れません。
- ゴム本来の弾力性が、包丁の切れ味を長持ちさせます。
- 軽くて、たわまず、反りません。また、安全無臭です。

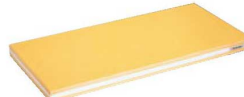


※多層まな板は、煮沸消毒や温風保管庫でのご使用はできません。

②抗菌ラバーラ おとくまな板 (両面シボ付)

1層が5.5mm厚の多層構造で傷んだら削る必要がなく、切りはがすことで常に新しい調理面が得られ、とても経済的・衛生的です。
※4層タイプと5層タイプがあります。 ※長さ600mm以下は、両面多層タイプが標準となります。

サイズ(mm)	種類	ORB04 4層タイプ			ORB05 5層タイプ		
		厚	重量(kg)	商品コード	厚	重量(kg)	商品コード
500×250	30mm	3.1	4312600	¥18,400	35mm	3.6	6020500
500×300	30mm	3.5	4312700	¥22,100	35mm	4.2	6020600
600×300	30mm	4.3	4313200	¥26,500	35mm	5.1	6020700
600×350	30mm	5.0	4313300	¥30,900	35mm	6.0	6020800
700×350	30mm	5.9	4313900	¥36,000	35mm	7.0	6021000
750×350	30mm	6.1	4314100	¥38,500	35mm	7.4	6021100
800×400	30mm	7.5	4314500	¥47,200	35mm	9.0	6021400
900×400	30mm	8.4	4315100	¥52,900	35mm	10.1	6021700
900×450	30mm	9.5	4315200	¥59,500	35mm	11.3	6021800
1,000×400	35mm	11.1	4315900	¥58,500	40mm	12.9	6021900
1,000×450	35mm	12.4	4316000	¥65,900	40mm	14.5	6022000
1,200×450	35mm	14.8	4316700	¥84,200	40mm	17.3	6022100
1,500×450	35mm	18.4	4316710	¥111,300	40mm	21.5	6022110



※刃あての丁のご使用はお控えください。
※多層まな板は、煮沸消毒や温風保管庫でのご使用はできません。

③抗菌ラバーラ Wおとくまな板 (両面シボ付)

1層の厚さが「ラバーラおとく」の約半分、ではがせる枚数を2倍にしたシリーズの中で最もおとくな構造です。剥身造りなどに最適です。
※8層タイプと10層タイプがあります。

サイズ(mm)	種 類	TRB08				TRB10			
		8層タイプ(一層2.5mm厚)		価格		10層タイプ(一層2.5mm厚)		価格	
		厚さ	重量(kg)	商品コード		厚さ	重量(kg)	商品コード	
500×250	35mm	3.6	4317500	¥20,700	40mm	4.2	6022500	¥23,700	
500×300	35mm	4.2	4317600	¥24,700	40mm	4.9	6022600	¥28,500	
600×300	35mm	5.1	4318100	¥29,800	40mm	5.9	6022700	¥34,100	
600×350	35mm	6.0	4318200	¥34,800	40mm	6.9	6022800	¥40,000	
700×350	40mm	7.9	4318800	¥40,500	45mm	9.0	6023000	¥46,500	
750×350	40mm	8.6	4319000	¥43,300	45mm	9.8	6023100	¥49,800	
800×400	40mm	10.3	4319400	¥52,900	45mm	11.7	6023400	¥60,600	
900×400	40mm	11.5	4320000	¥59,500	45mm	13.2	6023700	¥68,400	
900×450	40mm	13.0	4320100	¥67,000	45mm	14.9	6023800	¥76,700	
1,000×400	45mm	13.3	4320800	¥66,000	50mm	15.1	6023900	¥79,200	
1,000×450	45mm	14.8	4320900	¥74,300	50mm	16.9	6024000	¥89,100	
1,200×450	45mm	17.9	4321600	¥94,800	50mm	20.3	6024100	¥114,800	
1,500×450	45mm	22.2	4321610	¥125,400	50mm	25.4	6024110	¥152,000	

④ゴム まな板 (耐熱: 120℃)

規格	長さ(mm)	幅(mm)	重量(kg)	厚さ15mm	価格	重量(kg)	厚さ20mm	価格	重量(kg)	厚さ30mm	価格
101号	500	250	2.3	0648500	¥7,600	3.0	0648600	¥10,200	4.6	0648700	¥15,000
102号	500	330	3.0	0648800	¥10,200	4.0	0648900	¥13,800	6.0	0649000	¥20,000
103号	600	300				4.3	0649100	¥14,500	6.5	0649200	¥21,300
104号	600	330	3.6	0649300	¥11,700	4.8	0649400	¥15,800	7.2	0649500	¥23,700
105号	750	330	4.4	0649600	¥14,700	5.9	0649700	¥19,800	8.8	0649800	¥29,700
106号	900	300				6.5	0649900	¥21,400	9.7	0650000	¥32,100
107号	900	360				7.8	0650100	¥25,900	11.7	0650200	¥38,800
108号	900	450				9.7	0650300	¥32,000	14.6	0650400	¥48,400
109号	1,000	330	5.9	0650500	¥19,700	7.9	0650600	¥26,300	11.8	0650700	¥39,400
110号	1,000	370	6.7	0650800	¥22,200	8.9	0650900	¥29,600	13.4	0651000	¥44,100
111号	1,000	400	7.2	0651100	¥23,900	9.6	0651200	¥31,900	14.4	0651300	¥47,900
112号	1,000	500	9.0	0651400	¥29,900	12.0	0651500	¥40,000	18.0	0651600	¥59,800
113号	1,000	1,000	18.0	0651700	¥59,800	24.0	0651800	¥79,700	36.0	0651900	¥120,000
114号	1,200	450				13.0	0652000	¥43,000	19.5	0652100	¥65,000
115号	1,200	600				17.3	0652200	¥57,300	26.0	0652300	¥86,000
116号	1,500	600				21.6	0652400	¥71,800	32.4	0652500	¥108,000
117号	1,800	600				25.9	0652600	¥86,400	38.9	0652700	¥129,600
118号	1,800	900				38.9	0652800	¥129,600	58.3	0652900	¥194,000
119号	2,000	1,000				48.0	0653000	¥160,000	72.0	0653100	¥240,600

※特注サイズ承ります。



●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度湿度計

11 ストック・裏漕・スリッパ・種類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類