

Catalogue No.

20424-505

505

厨房用品

まな板類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・異進し・スープ漉し類

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 まな板類



材質:ポリプロピレン
●キラキラ光る純銀の効果!「ミューファン®」から発せられる銀イオンで永続的な抗菌効果
●製品表面の大腸菌、黄色ブドウ球菌を無加工品に比べて99%以上抑制
●刃を傷めないソフト三層構造タイプ
●表面の違いを目安に肉類・野菜類など両面を使い分けすることができます。



① ミューファン 抗菌 三層まな板シート

(耐熱:80℃) ¥1,124

商品コード

①ブラック K-1526MK 3433510

②オレンジ K-1526MO 3433520

320×220×H1.5

重量:81g

食材を移しやすい柔らかさと優れた撥水機能滑りにくいシートまな板



④ 抗菌 黒いまないた BB-99 (耐熱:100℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

300×210 2 0.1 4234200 ¥1,000

材質:オレフィン系エラストマー

●食材には、大根や白菜、豆蔵など白っぽいものが多く、まな板が黒ければ食材との境界がはっきりし、見やすくなり安心して調理できます。
●熱湯消毒対応(耐熱温度100℃)
●抗菌仕様(SIAAマーク)



⑤ エラストマー やわらかシート (耐熱:70℃)

商品コード 価格

⑤ベージュ ES-BG 7357400 ¥950

⑥ホワイト ES-W 7357500 ¥950

230×338×2

材質:ポリエチレン

●エラストマー素材で調理した食材をそのまま鍋やボールに移しやすい柔らかさ。
●抗菌加工で雑菌の繁殖を抑えます。



③ ミューファン 抗菌 薄まな板 (耐熱:80℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

大 380×250 1.4 0.11 3433400 ¥1,300

小 280×220 1.4 0.07 3433500 ¥1,100

材質:ポリプロピレン、銀、ポリエステル

●純銀のバスター配合
●銀イオンの優れた抗菌パワーでいつも清潔
●化学物質を使用していないので、安心・安全
●薄型だから収納も持ち運びにも便利
●薄型で曲がるから、切った材料をそのまま鍋へ



⑦ まな板の達人 CB-020 (耐熱:100℃)

7970300 ¥850

365×260×2

重量:0.17kg

材質:エラストマー樹脂

●両面エンボス加工により、両面使用可能です。使い分けに便利です。
●切った野菜等、まな板を丸め、ボールや鍋に簡単に移せます。
●均等カットに便利なメジャー付
●軽くてフック穴付なので洗浄後掛けられ、まな板スタンドが不要です。

NEW



⑧ ホーム&ホーム やわらかまな板 (耐熱:70℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

LL 420×230 12 1.1 1699000 ¥2,800

L 370×220 12 1.0 1698900 ¥2,500

M 320×200 12 0.8 1698800 ¥2,000

材質:ポリエチレン、エラストマー

NEW



⑨ エラストマー やわらか抗菌まな板 (耐熱:70℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

EKW-L 410×250 13 1.23 1730000 ¥3,980

EKW-M 350×220 13 0.92 1730100 ¥2,980

材質:ポリエチレン・オレフィン系エラストマー

NEW



⑩ 耐熱抗菌シンクまな板 SHK-W (耐熱:90℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

480×270 13 1.55 1730200 ¥2,300

材質:ポリエチレン

●シンクに流し込めが可能なので調理スペースを広く使えます。



⑪ トンボ 抗菌 シンク まな板 (耐熱:70℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

480×280 13 1.6 7351410 ¥3,600

材質:ポリエチレン

●キッチンシンクに流して使えますので、調理台が広くとれて効率良く調理できます。



⑫ オクソ カuttingボード (耐熱:120℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

中 380×270 10 0.8 2230500 ¥2,800

小 270×190 10 0.4 2230400 ¥1,500

材質:ポリプロピレン

●持ち上げやすい、柔らかく薄めのエッジ
●すべり止めつきなので、濡れたカウンターの上でも安心して使えます。
●両面使用可能なので、素材別に使い分けができて安心、清潔
●なめらかで匂いがつきにくい、頑丈な素材
●表面には傷が付きにくく、刃丁を傷めません。
●滴が余分な水分を捕まえ、周囲を汚しません。



⑬ 積層 黒・白まな板 目盛り入り (両面シボ付) (耐熱:90℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

310×210 6 0.4 7346200 ¥2,200

材質:ポリエチレン

●白黒 3mm板の積層式



⑭ 黒・白まな板 2枚セット (片面シボ付) (耐熱:80℃)

サイズ 厚さ kg 商品コード 価格

白 350×230 5 0.4 7346300 ¥2,200

黒 350×230 3 0.2

材質:ポリエチレン

●高齢者、視覚障害の方が、手元が良く見えて安全です。
●白/黒を使い分ける事によりコントラストがはっきりしているため刃丁や食材が見易く調理に便利です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29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。