

Catalogue No.

20459-236

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

抗菌・カラー・積層

236

木芯入り多層タイプのはがせるまな板

ポリエチレンおとく



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5mm厚の多層構造で傷んだら削る必要がなく、傷丁をまな板の層に差し込み、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・衛生的です。
- カラーラインによる使い分けもでき、衛生管理に効果的です。

熱風	煮沸	熱湯
X	X	X
漂白剤 酸系系 塩素系 OK	漂白剤 酸系系 塩素系 OK	紫外線 OK

ホワイト
イエロー
ピンク
グリーン
ブルー



●長さ600mm以下は、両面積層タイプが標準となります。
※4層タイプと5層タイプがあります。

このページの全商品は



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。

ポリエチレン おとくまな板 OT04 4層タイプ (両面シボ付)

サイズ(㎜)	色	重量(kg)	①ホワイト	②イエロー	③ピンク	④グリーン	⑤ブルー	価格
500×250		3.1	4081500	4081510	4081520	4081530	4081540	¥14,500
500×300		3.5	4081800	4081810	4081820	4081830	4081840	¥17,500
600×300		4.3	4083300	4083310	4083320	4083330	4083340	¥21,000
600×350		5.0	4083600	4083610	4083620	4083630	4083640	¥24,500
700×350	30	5.9	4085400	4085410	4085420	4085430	4085440	¥28,600
750×350		6.1	4086000	4086010	4086020	4086030	4086040	¥30,600
800×400		7.5	4087200	4087210	4087220	4087230	4087240	¥37,300
900×400		8.4	4089000	4089010	4089020	4089030	4089040	¥41,900
900×450		9.5	4089300	4089310	4089320	4089330	4089340	¥47,100
1,000×400		11.1	4091400	4091410	4091420	4091430	4091440	¥46,500
1,000×450		12.4	4091700	4091710	4091720	4091730	4091740	¥52,500
1,200×450	35	14.8	4093500	4093510	4093520	4093530	4093540	¥66,900
1,500×450		18.4	4094300	4094310	4094320	4094330	4094340	¥88,300

●シボ付(エンボス加工)により滑り止め効果と水切れが良くなります。

ポリエチレン おとくまな板 OT05 5層タイプ (両面シボ付)

サイズ(㎜)	色	重量(kg)	⑥ホワイト	⑦イエロー	⑧ピンク	⑨グリーン	⑩ブルー	価格
500×250		3.6	4081600	4081610	4081620	4081630	4081640	¥17,600
500×300		4.2	4081900	4081910	4081920	4081930	4081940	¥21,100
600×300		5.1	4083400	4083410	4083420	4083430	4083440	¥25,200
600×350		6.0	4083700	4083710	4083720	4083730	4083740	¥29,500
700×350	35	7.0	4085500	4085510	4085520	4085530	4085540	¥34,300
750×350		7.4	4086100	4086110	4086120	4086130	4086140	¥36,900
800×400		9.0	4087300	4087310	4087320	4087330	4087340	¥44,900
900×400		10.1	4089100	4089110	4089120	4089130	4089140	¥50,500
900×450		11.3	4089400	4089410	4089420	4089430	4089440	¥56,800
1,000×400		12.9	4091500	4091510	4091520	4091530	4091540	¥56,000
1,000×450		14.5	4091800	4091810	4091820	4091830	4091840	¥63,000
1,200×450	40	17.3	4093600	4093610	4093620	4093630	4093640	¥80,300
1,500×450		21.5	4094400	4094410	4094420	4094430	4094440	¥106,200

●シボ付(エンボス加工)により滑り止め効果と水切れが良くなります。

「ポリエチレンおとく」に抗菌・防カビ効果をプラス。衛生管理がより徹底できます。

ポリエチレン抗菌おとく

- 「ポリエチレンおとく」の特長はそのままに抗菌効果を加えました。



熱風	煮沸	熱湯
X	X	X
漂白剤 酸系系 塩素系 OK	漂白剤 酸系系 塩素系 OK	紫外線 OK

ホワイト
イエロー
ピンク
グリーン
ブルー



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5mm厚の多層構造で傷んだら削る必要がなく、傷丁をまな板の層に差し込み、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・衛生的です。
- カラーラインによる使い分けもでき、衛生管理に効果的です。



●長さ600mm以下は、両面積層タイプが標準となります。
※4層タイプと5層タイプがあります。



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。



特許

SIAAマークは、JIS Z2801に適合し、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示しています。

ポリエチレン抗菌 おとくまな板
OTK04 4層タイプ (両面シボ付)

サイズ(㎜)	色	重量(kg)	⑪ホワイト	⑫イエロー	⑬ピンク	⑭グリーン	⑮ブルー	価格
500×250		3.1	4094710	4094711	4094712	4094713	4094714	¥19,800
500×300		3.5	4095010	4095011	4095012	4095013	4095014	¥23,800
600×300		4.3	4096510	4096511	4096512	4096513	4096514	¥28,700
600×350		5.0	4096810	4096811	4096812	4096813	4096814	¥33,400
700×350	30	5.9	4098610	4098611	4098612	4098613	4098614	¥39,000
750×350		6.1	4099210	4099211	4099212	4099213	4099214	¥41,700
800×400		7.5	4100410	4100411	4100412	4100413	4100414	¥50,800
900×400		8.4	4102210	4102211	4102212	4102213	4102214	¥57,200
900×450		9.5	4102510	4102511	4102512	4102513	4102514	¥64,400
1,000×400		11.1	4104610	4104611	4104612	4104613	4104614	¥63,500
1,000×450		12.4	4104910	4104911	4104912	4104913	4104914	¥71,400
1,200×450	35	14.8	4106710	4106711	4106712	4106713	4106714	¥89,400
1,500×450		18.4	4094500	4094510	4094520	4094530	4094540	¥111,700

●シボ付(エンボス加工)により滑り止め効果と水切れが良くなります。

ポリエチレン抗菌 おとくまな板
OTK05 5層タイプ (両面シボ付)

サイズ(㎜)	色	重量(kg)	⑯ホワイト	⑰イエロー	⑱ピンク	⑲グリーン	⑳ブルー	価格
500×250		3.6	4094810	4094811	4094812	4094813	4094814	¥23,700
500×300		4.2	4095110	4095111	4095112	4095113	4095114	¥28,500
600×300		5.1	4096610	4096611	4096612	4096613	4096614	¥34,000
600×350		6.0	4096910	4096911	4096912	4096913	4096914	¥39,800
700×350	35	7.0	4098710	4098711	4098712	4098713	4098714	¥46,400
750×350		7.4	4099310	4099311	4099312	4099313	4099314	¥49,800
800×400		9.0	4100510	4100511	4100512	4100513	4100514	¥60,500
900×400		10.1	4102310	4102311	4102312	4102313	4102314	¥69,100
900×450		11.3	4102610	4102611	4102612	4102613	4102614	¥76,700
1,000×400		12.9	4104710	4104711	4104712	4104713	4104714	¥75,600
1,000×450		14.5	4105010	4105011	4105012	4105013	4105014	¥85,200
1,200×450	40	17.3	4106810	4106811	4106812	4106813	4106814	¥106,800
1,500×450		21.5	4094600	4094610	4094620	4094630	4094640	¥132,800

●シボ付(エンボス加工)により滑り止め効果と水切れが良くなります。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗し桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロー・スコップ

16
缶切・栓抜