

Catalogue No.

20459-251

251

耐熱・カラー・家庭用

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

Joseph Joseph ジョゼフジョゼフ

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



ジョゼフジョゼフ チョップ
2ポットプラス (耐熱: 110℃)

¥2,000

商品コード	商品コード
①レッド 5190510	④イエロー 5190520
②グリーン 5190210	⑤ホワイト 5190010
③ブルー 5190310	

380×220×H18(まな板部分260×220)

材質: 本体/ポリプロピレン 側面/サマルプラスチックラバー

●取っ手を握るとスコップのような形になり、切った食材をそのままお鍋等

に入れます。

●「切る」「つかむ」「注ぐ」が、これひとつでできるまな板です。

●背面はノンスリップ加工



握りやすいソフト
グリップハンドル



ジョゼフジョゼフ
リンズ&チョッププラス (耐熱: 110℃)

¥2,500

商品コード	商品コード
⑥ピンク 4885601	⑧グリーン 4885651
⑦イエロー 4885621	⑨ホワイト 4885661

430×280×H50

材質: まな板/ポリプロピレン 側面/サマルプラスチックラバー

●周りにラバーがついているので、立てかけても滑りません。



折れたたんで水切り



平らにしてカット



ジョゼフジョゼフ グリプトップ (耐熱: 110℃)

¥2,500

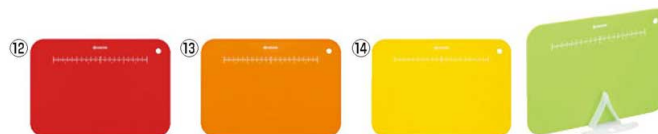
商品コード	商品コード
⑩グリーン 4885740	⑪ホワイト 4885760

370×270×H12

材質: まな板/ポリプロピレン 側面・裏面/サマルプラスチックラバー

●まな板表面は格子模様のラバーがついてますのでしっかりテーブルを捕らえ動きません。

●周りにもラバーがついているので、立てかけても滑りません。



京セラ カラーまな板 (スタンド付) (耐熱: 100℃)

¥800

商品コード	商品コード
⑫レッド CC-99RD 1581000	⑮グリーン CC-99GR 1581300
⑬オレンジ CC-99OR 1581100	⑯ブルー CC-99BU 1581400
⑭イエロー CC-99YL 1581200	⑰ピンク CC-99PK 1581500

300×210×H2

材質: スチレン系エラストマー



トンボ スウィーツシートS (耐熱: 100℃)

¥700

商品コード	商品コード	商品コード
⑮バニラ 2839210	⑲モカ 2839220	⑳Nピンク 2839231
㉑Nグリーン 2839241	㉒オレンジ 2839250	㉓パナナ 2839260

サイズ: 300×200×H2 重量: 116g

材質: ポリプロピレン

トンボ スウィーツシートL (耐熱: 100℃)

¥900

商品コード	商品コード	商品コード
㉔バニラ 2840500	㉖モカ 2840510	㉗Nピンク 2840520
㉘Nグリーン 2840530	㉙オレンジ 2840540	㉚パナナ 2840550

サイズ: 365×245×H2 重量: 170g

材質: ポリプロピレン

●食材ごとにまな板を使い分けていただくことで他へのにおい移りも防げます。

●切った食材をそのまま鍋に移すのにも手軽で大変便利です。

③⑩ コンパクト
カッティングボード (耐熱: 110℃)

6731210 ¥3,500

260×200×H3(1枚あたり)

外寸: 275×50×H195 重量: 940g

材質: ポリプロピレン+エラストマー樹脂

●まな板3枚と収納ケースがセット。切る食材によって使い

分けができます。(魚肉用・魚用・野菜用など)

●まな板の角には、ヒンジを付け、取り出し易くなっています。

●まな板は食器洗浄機可能です。

