

Catalogue No.

20480-272

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

家庭用

272



① トンボ
ラバー付耐熱抗菌まな板 (耐熱: 100℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
S	250×150	7	0.2	1521450 ¥1,300
M	290×200	8	0.4	1521440 ¥1,600
L	370×225	8	0.5	1521430 ¥2,200
LL	440×275	8	0.7	1521420 ¥2,900
シンク	480×295	9	1.0	1521410 ¥3,000

材質: ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
●ラバー付ですべりにくい
●両面使用可能です。



② 耐熱抗菌シンクまな板
SHK-W (耐熱: 90℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
480×270	13	1.55	1730200	¥2,700

材質: ポリエチレン

●シンクに差し掛けが可能なので調理スペースを広く使えます。



③ トンボ 抗菌
シンク まな板 (耐熱: 70℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
480×280	13	1.6	7351410	¥3,600

材質: ポリエチレン

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



④ トンボ 軽いまな板 (耐熱: 90℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
WM	300×220	10	0.3	1521490 ¥1,800
L	340×230	10	0.4	1521480 ¥2,300
LL	380×240	10	0.5	1521470 ¥2,900
3L	400×280	10	0.6	1521460 ¥3,600

材質: ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー

●両面使用可能です。

●ノンスリップ加工



⑤ ホーム&ホーム
やわらかまな板 (耐熱: 70℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
M	320×200	12	0.8	1698800 ¥2,000
L	370×220	12	1.0	1698900 ¥2,500
LL	420×230	12	1.1	1699000 ¥2,800

材質: ポリエチレン、エラストマー



⑥ エラストマー
やわらか抗菌まな板 (耐熱: 70℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
EKW-M	350×220	13	0.92	1730100 ¥2,980
EKW-L	410×250	13	1.23	1730000 ¥3,980

材質: ポリエチレン・オレフィン系エラストマー



⑦ オクソ カuttingボード (耐熱: 120℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
小	270×190	10	400	2230400 ¥1,500
中	380×270	10	800	2230500 ¥2,800

材質: ポリプロピレン

●持ち上げやすい、柔らかくて薄めのエッジ
●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
●なめらかで匂い付きにくい、頑丈な素材
●表面には傷が付きにくく、包丁を傷めません。
●溝が余分な水分を捕らえ、周囲を汚しません。



⑧ ミューファン 抗菌
薄まな板 (耐熱: 80℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
280×220	1.4	70	3433500	¥1,100

材質: ポリプロピレン、銀、ポリエステル

●純銀のパウダー配合
●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



⑨ 抗菌 黒いまないた
BB-99 (耐熱: 100℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
300×210	2	100	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、豆苗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)



⑩ 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	重量(g)	商品コード	価格
310×210	6	400	7346200	¥2,200

材質: ポリエチレン

●白黒 3mm板の積層式



⑪ 黒・白まな板 2枚セット
(片面シボ付) (耐熱: 80℃)

サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
白	350×230	5	400	
黒	350×230	3	200	7346300 ¥2,200

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ので包丁や食材が見易く調理に便利です。

食材を移しやすい柔らかさと優れた排水機能
滑りにくいシートまな板



12

エラストマー
やわらかシート (耐熱: 70℃)

商品コード	価格
12 ページュ ES-BG	7357400 ¥950
13 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。



⑭ まな板の達人 CB-020 (耐熱: 100℃)

7970300 ¥850

365×260×2

重量: 170g

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。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下記を参照)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロー・スコープ

16
缶切・栓抜