

Catalogue No.

20511-262

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・軽量・積層

262

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



熱風	煮沸	熱湯
×	×	OK
漂白剤	紫外線	
酸素系 塩素系 OK	OK	



熱風	煮沸	熱湯
×	×	OK
漂白剤	紫外線	
酸素系 塩素系 OK	OK	

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)



色		重量(kg)	①ホワイト	②ピンク	③イエロー	④グリーン	⑤ブルー	価格
サイズ(㎜)								
500×250	25	2.6	0439400	0439420	0439410	0439430	0439440	¥16,500
500×300		3.0	0439500	0439520	0439510	0439530	0439540	¥19,800
600×300		3.6	0439600	0439620	0439610	0439630	0439640	¥23,900
600×350		4.2	0439700	0439720	0439710	0439730	0439740	¥27,800
700×350		5.0	0439800	0439820	0439810	0439830	0439840	¥32,600
750×350		5.2	0439900	0439920	0439910	0439930	0439940	¥34,800
800×400		6.4	0440000	0440020	0440010	0440030	0440040	¥42,400
900×400		7.1	0440100	0440120	0440110	0440130	0440140	¥47,700
900×450	8.0	0440200	0440220	0440210	0440230	0440240	¥53,800	
1,000×400	30	9.6	0440300	0440320	0440310	0440330	0440340	¥53,000
1,000×450		10.7	0440400	0440420	0440410	0440430	0440440	¥59,500
1,200×450		12.8	0440500	0440520	0440510	0440530	0440540	¥74,600
1,500×450		16.0	0440600	0440620	0440610	0440630	0440640	¥93,100

※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 軽量おとくまな板
OL04 4層タイプ (両面シボ付)



色		重量(kg)	⑥ホワイト	⑦ピンク	⑧イエロー	⑨グリーン	⑩ブルー	価格
サイズ(mm)								
500×250	25	2.6	0440700	0440720	0440710	0440730	0440740	¥13,100
500×300		3.0	0440800	0440820	0440810	0440830	0440840	¥15,800
600×300		3.6	0440900	0440920	0440910	0440930	0440940	¥18,900
600×350		4.2	0441000	0441020	0441010	0441030	0441040	¥22,000
700×350		5.0	0441100	0441120	0441110	0441130	0441140	¥25,700
750×350		5.2	0441200	0441220	0441210	0441230	0441240	¥27,500
800×400		6.4	0441300	0441320	0441310	0441330	0441340	¥33,600
900×400		7.1	0441400	0441420	0441410	0441430	0441440	¥37,700
900×450	8.0	0441500	0441520	0441510	0441530	0441540	¥42,400	
1,000×400	30	9.6	0441600	0441620	0441610	0441630	0441640	¥41,800
1,000×450		10.7	0441700	0441720	0441710	0441730	0441740	¥47,300
1,200×450		12.8	0441800	0441820	0441810	0441830	0441840	¥60,300
1,500×450		16.0	0441900	0441920	0441910	0441930	0441940	¥79,500

※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



ラバーラ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、庖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。

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。



※多層まな板は、煮沸消毒や温風保管庫での使用はできません。

サイズ(mm)	種類	ORB04				ORB05			
		⑪4層タイプ		⑫5層タイプ		⑬4層タイプ		⑭5層タイプ	
		厚	重量(kg)	商品コード	価格	厚	重量(kg)	商品コード	価格
500×250	30mm	3.1	4312600	¥21,200	35mm	3.6	6020500	¥24,200	
500×300	30mm	3.5	4312700	¥25,400	35mm	4.2	6020600	¥29,000	
600×300	30mm	4.3	4313200	¥30,500	35mm	5.1	6020700	¥35,000	
600×350	30mm	5.0	4313300	¥35,500	35mm	6.0	6020800	¥40,700	
700×350	30mm	5.9	4313900	¥41,400	35mm	7.0	6021000	¥47,400	
750×350	30mm	6.1	4314100	¥44,300	35mm	7.4	6021100	¥50,600	
800×400	30mm	7.5	4314500	¥54,300	35mm	9.0	6021400	¥61,800	
900×400	30mm	8.4	4315100	¥60,800	35mm	10.1	6021700	¥69,700	
900×450	30mm	9.5	4315200	¥68,400	35mm	11.3	6021800	¥78,300	
1,000×400	35mm	11.1	4315900	¥67,300	40mm	12.9	6021900	¥80,800	
1,000×450	35mm	12.4	4316000	¥75,800	40mm	14.5	6022000	¥91,000	
1,200×450	35mm	14.8	4316700	¥96,800	40mm	17.3	6022100	¥117,100	
1,500×450	35mm	18.4	4316710	¥128,000	40mm	21.5	6022110	¥155,000	

抗菌ラバーラ かるがるまな板 (両面シボ付)



種 類		SRB / 標準タイプ(片面5mm厚)							
サイズ(mm)	重量(kg)	⑬20mm	価格	重量(kg)	⑭25mm	価格	重量(kg)	⑮30mm	価格
500×250	1.8	6020100	¥13,300						
500×300	2.0	6020200	¥15,900						
600×300	2.4	6020300	¥19,200	2.8	4238300	¥22,200			
600×350	2.9	6020400	¥22,300	3.3	4238400	¥25,800			
700×350				3.8	4239000	¥29,000			
750×350				4.1	4239200	¥30,000			
800×400				4.9	4239600	¥36,700			
900×400							6.2	4242800	¥45,700
900×450							7.0	4242900	¥51,400
1,000×400							6.8	4243600	¥50,500
1,000×450							7.6	4243700	¥57,200
1,200×450							9.2	4244400	¥74,100
1,500×450							11.4	4244800	¥92,500

素材のゴム自体が水に浮くほど軽く、さらに木芯入り構造のため従来のゴムまな板に比べ約半分の軽さ。木のように扱いやすいまな板です。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜