

Catalogue No.

20511-276

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

木製・鮮魚

276

木製まな板



①EBM 木曽檜 まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
500×300	30	2.2	8717800	¥15,000
600×300	30	2.2	0615400	¥17,000
600×330	30	2.5	0615500	¥18,000
600×360	30	2.8	0615600	¥20,000
750×300	30	3.2	8717900	¥25,000
750×330	30	3.3	0615700	¥27,000
750×360	30	3.4	0615800	¥30,000
750×390	30	3.7	0615900	¥32,000
900×330	30	4.5	8718000	¥36,000
900×360	30	4.9	0616000	¥38,000
900×390	30	5.1	0616100	¥42,000
900×420	30	5.3	0616200	¥44,000
900×450	30	6.0	0616300	¥47,000

※特注サイズ承ります。



②EBM 木曽檜 厚手 まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
600×300	60	5.2	0616400	¥43,000
600×330	60	5.6	8718100	¥43,000
750×360	60	7.2	8718200	¥70,700
750×390	60	7.7	0616500	¥83,000
900×360	60	8.5	0616600	¥98,500
900×390	60	9.5	0616700	¥112,000
900×400	90	14.4	0616800	¥220,000
1,200×400	90	18.6	0616900	¥337,000
1,200×450	90	20.8	0617000	¥405,000
1,500×450	90	25.2	8718300	¥415,800

※特注サイズ承ります。



③スプルス まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
300×150	30	0.6	8720710	¥1,200
360×180	30	0.9	8720810	¥1,800
390×195	30	1.1	3510700	¥1,980
420×210	30	1.3	8720910	¥2,200
450×225	30	1.4	3510600	¥2,500
480×240	30	1.6	3510500	¥2,880
540×270	30	2.1	8721000	¥4,500
600×300	30	2.6	8721110	¥6,200
400×180	30	1.0	0351200	¥2,000
750×400	45	6.6	0617500	¥30,000
900×360	45	7.1	0617400	¥32,000
1,050×400	45	9.3	0617600	¥47,000
900×450	60	11.5	0617900	¥52,000
1,200×400	60	13.6	0617700	¥72,000
1,500×400	60	17.0	0617800	¥84,000
1,200×450	90	23.8	0618100	¥108,000
1,500×450	90	29.8	0618200	¥133,000

※特注サイズ承ります。



④抗菌 スプルス まな板 クリーンキーパー

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
360×180	28	0.9	6577200	¥2,580
390×195	28	1.0	6577300	¥2,950
450×225	28	1.7	6577400	¥3,600

※フッ素樹脂抗菌加工



48cmモデルは、シンクに流して
使い捨てが出来ます

⑤ひのき 清潔・浮かせ両面まな板

	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
33.5 _{cm}	335×210	30	0.6	1098210	¥3,000
41 _{cm}	410×240	30	0.7	1098250	¥3,500
48 _{cm}	480×260	30	0.9	1098310	¥4,200

板厚約15mm

材質:ヒノキ材(腐りにくい)

●まな板を浮かせる事で調理台の上にまな板の下面が直接触
れませんから、魚・肉類と野菜類を素早く調理したいときに、い
ちいち洗わなくても裏返してそのまま使えます。



⑥桐のまな板

	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
テーブル用	270×195	20	0.3	8034400	¥3,000
小	420×235	20	0.6	8034500	¥4,300
中	450×295	20	0.8	8034600	¥6,300
大	530×295	20	0.9	8034700	¥8,300

●桐は軽くて減りにくくとても乾きが早い。

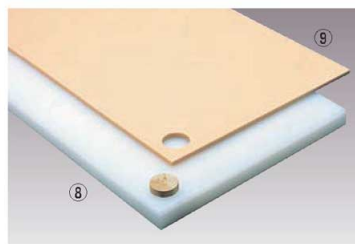
鮮魚用まな板



⑦ノマディフ 桐 カッティングボード

サイズ	重量	商品コード	価格
S 250×250×H16	271g	6178600	¥3,780
L 300×300×H16	395g	6178700	¥3,980

●板丁の刃あたりもよく調理がしやすいです。何よりも
乾らかいので刃こぼれを防いでくれます。そして軽い
ので簡単に持ち上げられ、食材の移動が楽です。



●まな板の取りはずしができていつも清潔
●目打ちも取り替えることができます。
●木製の目打ち台(約φ50mm)がセットされているので、
うなぎなどの魚の開きも写真のようにスムーズに行え
ます。

規格	サイズ(mm) 長さ×幅	重量 (kg)	⑧鮮魚専用 PCまな板 (厚さ40mm)	価格	重量 (kg)	⑨鮮魚専用 替まな板 (厚さ10mm)	価格
1号	550×270	2.2	6050500	¥14,900	1.5	6052700	¥4,800
2号	600×300	2.6	6050600	¥19,000	1.7	6052800	¥5,800
3号	660×330	3.3	6050700	¥23,000	2.2	6052900	¥7,000
4号	750×330	3.7	6050800	¥26,200	2.5	6053000	¥7,800
5号A	750×380	4.3	6050900	¥30,200	2.9	6053100	¥9,100
5号B	750×450	5.1	6051000	¥35,600	3.4	6053200	¥10,900
6号	860×430	5.5	6051100	¥39,200	3.7	6053300	¥11,800
7号A	900×360	4.9	6051200	¥34,400	3.2	6053400	¥10,200
7号B	900×450	6.1	6051300	¥42,900	4.1	6053500	¥13,000
8号	1,000×350	5.3	6051400	¥37,000	3.5	6053600	¥11,300
9号	1,000×400	6.0	6051500	¥42,300	4.0	6053700	¥12,900
10号	1,000×450	6.8	6051600	¥47,600	4.5	6053800	¥14,400
11号	1,000×500	7.5	6051700	¥53,000	5.0	6053900	¥16,200
12号A	1,200×450	8.1	6051800	¥56,900	5.4	6054000	¥17,500
12号B	1,200×600	10.8	6051900	¥75,900	7.2	6054100	¥23,100
13号	1,250×500	9.4	6052000	¥65,900	6.3	6054200	¥20,200
14号	1,350×500	10.1	6052100	¥71,200	6.8	6054300	¥21,700
15号	1,500×540	12.2	6052200	¥85,300	8.1	6054400	¥26,100
16号	1,500×600	13.5	6052300	¥94,900	9.0	6054500	¥29,000
17号	1,800×900	24.3	6052400	¥142,400	16.2	6054600	¥52,100
18号	2,000×1,000	30.0	6052500	¥175,600	20.0	6054700	¥64,400

●このカタログに掲載されている価格は、2020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場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下記参照)

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・スリッパ

16
缶切・栓抜