

Catalogue No.

20540-367

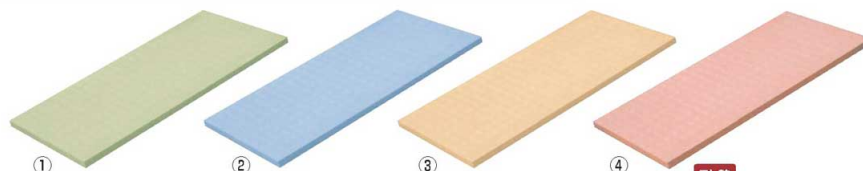
367

抗菌・カラー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

Check!

ゴムまな板の特徴 水切れが良く乾きやすい。吸水しにくいため雑菌やカビの繁殖が少なく衛生的。
適度な弾性があるため、刃あたりが良く、刃をいためにくい。



アサヒ カラーまな板 (合成ゴム)

サイズ	厚さ	kg	①グリーン	②ブルー	③クリーム	④ピンク	価格
SC-101	500×250	1.5	1-0367-0101 3510810	1-0367-0201 3510820	1-0367-0301 3510840	1-0367-0401 3510830	¥8,500
SC-102	500×330	1.5	1-0367-0102 3510910	1-0367-0202 3510920	1-0367-0302 3510940	1-0367-0402 3510930	¥11,400
SC-103	600×300	1.5	1-0367-0103 3511010	1-0367-0203 3511020	1-0367-0303 3511040	1-0367-0403 3511030	¥12,200

※肉、魚、野菜などの用途別にお使いください。

耐熱
130℃

⑤アサヒ クッキングカット
抗菌ゴム まな板

ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
G101	1-0367-0501	500×250	2.0	6764410	¥17,200
G102	1-0367-0502	500×330	2.0	6764510	¥19,800
G103	1-0367-0503	600×300	2.0	6764610	¥21,600
G104	1-0367-0504	600×330	2.0	6764710	¥23,500
G105	1-0367-0505	750×330	2.0	6764810	¥29,500
G106	1-0367-0506	900×300	2.0	6764910	¥32,000

※特注サイズ承ります。

耐熱
90℃

⑥業務用 抗菌まな板
バルト (合成ゴム)

ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
セミプロW	1-0367-0601	450×245	1.4	1847030	¥18,000
M	1-0367-0602	600×300	1.5	1847020	¥28,000
L	1-0367-0603	800×400	1.5	1847010	¥50,000

●まな板に練り込んである抗菌剤と銀イオンの働きにより、まな板自体が抗菌能力を持つ。従来では考えられない新発想のもとに開発されました。
●光触媒反応による抗菌・脱臭・変色防止をプラスしました。

耐熱
90℃

アサヒ クッキングカット ゴムまな板

規格	サイズ	重量(kg)	⑦厚さ15mm	価格	重量(kg)	⑧厚さ20mm	価格	重量(kg)	⑨厚さ30mm	価格
101号	500×250	2.3	1-0367-0701 0648500	¥8,500	3.0	1-0367-0801 0648600	¥11,400	4.6	1-0367-0901 0648700	¥16,800
102号	500×330	3.0	1-0367-0702 0648800	¥11,400	4.0	1-0367-0802 0648900	¥14,900	6.0	1-0367-0902 0649000	¥22,400
103号	600×300				4.3	1-0367-0803 0649100	¥16,200	6.5	1-0367-0903 0649200	¥23,900
104号	600×330	3.6	1-0367-0703 0649300	¥13,100	4.8	1-0367-0804 0649400	¥17,700	7.2	1-0367-0904 0649500	¥26,500
105号	750×330	4.4	1-0367-0704 0649600	¥16,500	5.9	1-0367-0805 0649700	¥22,200	8.8	1-0367-0905 0649800	¥33,300
106号	900×300				6.5	1-0367-0806 0649900	¥24,000	9.7	1-0367-0906 0650000	¥36,000
107号	900×360				7.8	1-0367-0807 0650100	¥29,000	11.7	1-0367-0907 0650200	¥43,500
108号	900×450				9.7	1-0367-0808 0650300	¥35,800	14.6	1-0367-0908 0650400	¥54,200
109号	1,000×330	5.9	1-0367-0705 0650500	¥22,000	7.9	1-0367-0809 0650600	¥29,500	11.8	1-0367-0909 0650700	¥44,100
110号	1,000×370	6.7	1-0367-0706 0650800	¥24,900	8.9	1-0367-0810 0650900	¥33,200	13.4	1-0367-0910 0651000	¥49,400
111号	1,000×400	7.2	1-0367-0707 0651100	¥26,800	9.6	1-0367-0811 0651200	¥35,700	14.4	1-0367-0911 0651300	¥53,600
112号	1,000×500	9.0	1-0367-0708 0651400	¥33,500	12.0	1-0367-0812 0651500	¥44,800	18.0	1-0367-0912 0651600	¥67,000
113号	1,000×1,000	18.0	1-0367-0709 0651700	¥67,000	24.0	1-0367-0813 0651800	¥89,300	36.0	1-0367-0913 0651900	¥134,400
114号	1,200×450				13.0	1-0367-0814 0652000	¥48,200	19.5	1-0367-0914 0652100	¥72,800
115号	1,200×600				17.3	1-0367-0815 0652200	¥64,200	26.0	1-0367-0915 0652300	¥96,300
116号	1,500×600				21.6	1-0367-0816 0652400	¥80,400	32.4	1-0367-0916 0652500	¥121,000
117号	1,800×600				25.9	1-0367-0817 0652600	¥96,800	38.9	1-0367-0917 0652700	¥145,200
118号	1,800×900				38.9	1-0367-0818 0652800	¥145,200	58.3	1-0367-0918 0652900	¥217,300
119号	2,000×1,000				48.0	1-0367-0819 0653000	¥179,200	72.0	1-0367-0919 0653100	¥269,500

※特注サイズ承ります。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

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・レストラン・バー

08 庖丁