

Catalogue No.

20573-332

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

332

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)

サイズ(mm)	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
500×250		2.6	2-0332-0101 0439400	2-0332-0201 0439420	2-0332-0301 0439410	2-0332-0401 0439430	2-0332-0501 0439440	¥16,500
500×300		3.0	2-0332-0102 0439500	2-0332-0202 0439520	2-0332-0302 0439510	2-0332-0402 0439530	2-0332-0502 0439540	¥19,800
600×300		3.6	2-0332-0103 0439600	2-0332-0203 0439620	2-0332-0303 0439610	2-0332-0403 0439630	2-0332-0503 0439640	¥23,900
600×350		4.2	2-0332-0104 0439700	2-0332-0204 0439720	2-0332-0304 0439710	2-0332-0404 0439730	2-0332-0504 0439740	¥27,800
700×350	25	5.0	2-0332-0105 0439800	2-0332-0205 0439820	2-0332-0305 0439810	2-0332-0405 0439830	2-0332-0505 0439840	¥32,600
750×350		5.2	2-0332-0106 0439900	2-0332-0206 0439920	2-0332-0306 0439910	2-0332-0406 0439930	2-0332-0506 0439940	¥34,800
800×400		6.4	2-0332-0107 0440000	2-0332-0207 0440020	2-0332-0307 0440010	2-0332-0407 0440030	2-0332-0507 0440040	¥42,400
900×400		7.1	2-0332-0108 0440100	2-0332-0208 0440120	2-0332-0308 0440110	2-0332-0408 0440130	2-0332-0508 0440140	¥47,700
900×450		8.0	2-0332-0109 0440200	2-0332-0209 0440220	2-0332-0309 0440210	2-0332-0409 0440230	2-0332-0509 0440240	¥53,800
1,000×400		9.6	2-0332-0110 0440300	2-0332-0210 0440320	2-0332-0310 0440310	2-0332-0410 0440330	2-0332-0510 0440340	¥53,000
1,000×450		10.7	2-0332-0111 0440400	2-0332-0211 0440420	2-0332-0311 0440410	2-0332-0411 0440430	2-0332-0511 0440440	¥59,500
1,200×450	30	12.8	2-0332-0112 0440500	2-0332-0212 0440520	2-0332-0312 0440510	2-0332-0412 0440530	2-0332-0512 0440540	¥74,600
1,500×450		16.0	2-0332-0113 0440600	2-0332-0213 0440620	2-0332-0313 0440610	2-0332-0413 0440630	2-0332-0513 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)

サイズ(mm)	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
500×250		2.6	2-0332-0601 0440700	2-0332-0701 0440720	2-0332-0801 0440710	2-0332-0901 0440730	2-0332-1001 0440740	¥13,100
500×300		3.0	2-0332-0602 0440800	2-0332-0702 0440820	2-0332-0802 0440810	2-0332-0902 0440830	2-0332-1002 0440840	¥15,800
600×300		3.6	2-0332-0603 0440900	2-0332-0703 0440920	2-0332-0803 0440910	2-0332-0903 0440930	2-0332-1003 0440940	¥18,900
600×350		4.2	2-0332-0604 0441000	2-0332-0704 0441020	2-0332-0804 0441010	2-0332-0904 0441030	2-0332-1004 0441040	¥22,000
700×350	25	5.0	2-0332-0605 0441100	2-0332-0705 0441120	2-0332-0805 0441110	2-0332-0905 0441130	2-0332-1005 0441140	¥25,700
750×350		5.2	2-0332-0606 0441200	2-0332-0706 0441220	2-0332-0806 0441210	2-0332-0906 0441230	2-0332-1006 0441240	¥27,500
800×400		6.4	2-0332-0607 0441300	2-0332-0707 0441320	2-0332-0807 0441310	2-0332-0907 0441330	2-0332-1007 0441340	¥33,600
900×400		7.1	2-0332-0608 0441400	2-0332-0708 0441420	2-0332-0808 0441410	2-0332-0908 0441430	2-0332-1008 0441440	¥37,700
900×450		8.0	2-0332-0609 0441500	2-0332-0709 0441520	2-0332-0809 0441510	2-0332-0909 0441530	2-0332-1009 0441540	¥42,400
1,000×400		9.6	2-0332-0610 0441600	2-0332-0710 0441620	2-0332-0810 0441610	2-0332-0910 0441630	2-0332-1010 0441640	¥41,800
1,000×450		10.7	2-0332-0611 0441700	2-0332-0711 0441720	2-0332-0811 0441710	2-0332-0911 0441730	2-0332-1011 0441740	¥47,300
1,200×450	30	12.8	2-0332-0612 0441800	2-0332-0712 0441820	2-0332-0812 0441810	2-0332-0912 0441830	2-0332-1012 0441840	¥60,300
1,500×450		16.0	2-0332-0613 0441900	2-0332-0713 0441920	2-0332-0813 0441910	2-0332-0913 0441930	2-0332-1013 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。



※多層まな板は、煮沸消毒や温風保管庫での
ご使用はできません。

「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。



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。

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。

種類	ORB04				ORB05			
	⑪4層タイプ				⑫5層タイプ			
サイズ(mm)	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	2-0332-1101 4312600	¥21,200	35mm	3.6	2-0332-1201 6020500	¥24,200
500×300	30mm	3.5	2-0332-1102 4312700	¥25,400	35mm	4.2	2-0332-1202 6020600	¥29,000
600×300	30mm	4.3	2-0332-1103 4313200	¥30,500	35mm	5.1	2-0332-1203 6020700	¥35,000
600×350	30mm	5.0	2-0332-1104 4313300	¥35,500	35mm	6.0	2-0332-1204 6020800	¥40,700
700×350	30mm	5.9	2-0332-1105 4313900	¥41,400	35mm	7.0	2-0332-1205 6021000	¥47,400
750×350	30mm	6.1	2-0332-1106 4314100	¥44,300	35mm	7.4	2-0332-1206 6021100	¥50,600
800×400	30mm	7.5	2-0332-1107 4314500	¥54,300	35mm	9.0	2-0332-1207 6021400	¥61,800
900×400	30mm	8.4	2-0332-1108 4315100	¥60,800	35mm	10.1	2-0332-1208 6021700	¥69,700
900×450	30mm	9.5	2-0332-1109 4315200	¥68,400	35mm	11.3	2-0332-1209 6021800	¥78,300
1,000×400	35mm	11.1	2-0332-1110 4315900	¥67,300	40mm	12.9	2-0332-1210 6021900	¥80,800
1,000×450	35mm	12.4	2-0332-1111 4316000	¥75,800	40mm	14.5	2-0332-1211 6022000	¥91,000
1,200×450	35mm	14.8	2-0332-1112 4316700	¥96,800	40mm	17.3	2-0332-1212 6022100	¥117,100
1,500×450	35mm	18.4	2-0332-1113 4316710	¥128,000	40mm	21.5	2-0332-1213 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)							
	重量(kg)	⑬20mm	価格	重量(kg)	⑭25mm	価格	重量(kg)	⑮30mm
500×250	1.8	2-0332-1301 6020100	¥13,300					
500×300	2.0	2-0332-1302 6020200	¥15,900					
600×300	2.4	2-0332-1303 6020300	¥19,200	2.8	2-0332-1401 4238300	¥22,200		
600×350	2.9	2-0332-1304 6020400	¥22,300	3.3	2-0332-1402 4238400	¥25,800		
700×350				3.8	2-0332-1403 4239000	¥29,000		
750×350				4.1	2-0332-1404 4239200	¥30,000		
800×400				4.9	2-0332-1405 4239600	¥36,700		
900×400							6.2	2-0332-1501 4242800
900×450							7.0	2-0332-1502 4242900
1,000×400							6.8	2-0332-1503 4243600
1,000×450							7.6	2-0332-1504 4243700
1,200×450							9.2	2-0332-1505 4244400
1,500×450							11.4	2-0332-1506 4244800

●このカタログに掲載されている価格は、2022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する場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(トウモロコシ)

12
ボール・洗
い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロー・ス
コップ

16
缶切・栓
抜