視力の弱くなった中高年の方や視覚障害をお持ちの方でも、まな板と食材のコントラストがはっきりと見やすく、安全に調理ができます。



従来の白いまな板





ハイコントラストまな板



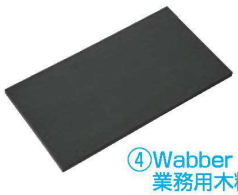


天領 ハイコントラストまな板

耐熱 90℃ 71

規格	サイズ	片面シボ付・片面サンダー仕上			両面サンダー仕上					
		重量(kg)	①厚さ10mm	価格	重量(kg)	②厚さ20mm	価格	重量(kg)	③厚さ30mm	価格
K1	500×250	1.3	6-0344-0101 4191100	¥3,900	2.5	6-0344-0201 4193200	¥7,700	3.7	6-0344-0301 4195300	¥10,600
K2	550×270	1.5	6-0344-0102 4191200	¥4,600	3.0	6-0344-0202 4193300	¥8,400	4.5	6-0344-0302 4195400	¥12,700
K3	600×300	1.8	6-0344-0103 4191300	¥5,500	3.6	6-0344-0203 4193400	¥11,200	5.4	6-0344-0303 4195500	¥14,700
K5	750×330	2.5	6-0344-0104 4191400	¥7,700	5.0	6-0344-0204 4193500	¥13,900	7.4	6-0344-0304 4195600	¥18,900
K6	750×450	3.4	6-0344-0105 4191500	¥10,500	6.8	6-0344-0205 4193600	¥19,100	10.1	6-0344-0305 4195700	¥28,800
K7	840×390	3.3	6-0344-0106 4191600	¥10,100	6.6	6-0344-0206 4193700	¥18,500	9.8	6-0344-0306 4195800	¥25,800
K8	900×360	3.2	6-0344-0107 4191700	¥10,000	6.5	6-0344-0207 4193800	¥18,400	9.7	6-0344-0307 4195900	¥25,100
K9	900×450	4.1	6-0344-0108 4191800	¥12,500	8.1	6-0344-0208 4193900	¥22,300	12.2	6-0344-0308 4196000	¥32,000
K10A	1,000×350	3.5	6-0344-0109 4191900	¥10,900	7.0	6-0344-0209 4194000	¥19,900	10.5	6-0344-0309 4196100	¥29,800
K10B	1,000×400	4.0	6-0344-0110 4192000	¥12,400	8.0	6-0344-0210 4194100	¥22,700	12.0	6-0344-0310 4196200	¥30,600
K10C	1,000×450	4.5	6-0344-0111 4192100	¥13,900	9.0	6-0344-0211 4194200	¥25,400	13.5	6-0344-0311 4196300	¥38,300
K10D	1,000×500	5.0	6-0344-0112 4192200	¥15,400	10.0	6-0344-0212 4194300	¥28,300	15.0	6-0344-0312 4196400	¥42,600
K11A	1,200×450	5.4	6-0344-0113 4192300	¥16,700	10.8	6-0344-0213 4194400	¥30,600	16.2	6-0344-0313 4196500	¥45,900
K11B	1,200×600	7.2	6-0344-0114 4192400	¥22,300	14.4	6-0344-0214 4194500	¥40,700	21.6	6-0344-0314 4196600	¥61,200

材質:高圧ポリエチレン
●従来の白いまな板の変色やキズが不衛生感をあたえるオープンキッチン等に効果的です。
※特注サイズ承ります。





④Wabber（ワバー）業務用木粉入合成ゴムまな板 黒

耐熱 130℃ A1

	ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
NBD111 M	6-0344-0401	380×210	13	1.3	2406120	¥18,000
NBD112 L	6-0344-0402	450×250	13	1.9	2406130	¥20,400
NBD113 101	6-0344-0403	500×250	15	2.3	2512680	¥22,440
NBD114 102	6-0344-0404	500×330	15	3.1	2512690	¥27,720
NBD115 104	6-0344-0405	600×330	15	3.7	2512700	¥33,000
NBD116 105	6-0344-0406	750×330	15	4.6	2512710	¥40,320

材質:合成ゴム
●柔らかい刃あたりでありながらキズや雑菌に強い合成ゴムまな板です。
●熱に強く熱湯消毒が可能。漂白剤も使え、衛生面も安心です。
●吸水が少なく、水切れが良いためすぐに乾きます。
●庖丁の摩耗がしにくい&メンテナンスで永年使えます。適度な弾力で切りやすく、庖丁の刃が傷みにくいです。
●ゴムならではの元に戻ろうとする復元力が働き、深い傷がつきにくい構造です。

CookinCut
Made in Japan Since1965





⑤クッキンカットPRO BLACK

耐熱 130℃ 97

	ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
101	6-0344-0501	500×250	20	3.2	2406140	¥24,000
102	6-0344-0502	500×330	20	4.2	2412550	¥31,600
103	6-0344-0503	600×300	20	4.6	2406150	¥34,100
104	6-0344-0504	600×330	20	5.0	2512720	¥38,000
105	6-0344-0505	750×330	20	6.3	2406160	¥46,700
111	6-0344-0506	1,000×400	20	10.1	2406170	¥76,800

直A

材質:合成ゴム
●黒でキッチンをスタイリッシュに演出します。
●ゴムの弾力で切り心地やわらか、すく乾いて衛生的です。
●熱に強く熱湯消毒が可能。漂白剤も使え、衛生面も安心です。
●吸水が少なく、水切れが良いためすぐに乾きます。
●庖丁の摩耗がしにくい&メンテナンスで永年使えます。適度な弾力で切りやすく、庖丁の刃が傷みにくいです。
●ゴムならではの元に戻ろうとする復元力が働き、深い傷がつきにくい構造です。



抗菌アルファボード 業務用プラスチックまな板 ブラック（サンダー仕上げ）

耐熱 70℃ 74

規格	サイズ	重量(kg)	⑥厚さ20mm	価格	重量(kg)	⑦厚さ30mm	価格
AB-1	500×250	2.5	6-0344-0601 2503710	¥10,200	3.8	6-0344-0701 2503740	¥14,300
AB-2	600×300	3.6	6-0344-0602 2503720	¥14,700	5.4	6-0344-0702 2503750	¥20,600
AB-3	700×350	4.9	6-0344-0603 2503730	¥20,500	7.4	6-0344-0703 2503760	¥28,600

材質:軟質ポリエチレン
耐熱温度:−30℃〜70℃
●白いまな板と違い、切り欠け部分の異物混入を避けやすいです。
●反射光が少なく、食材が見やすく目にもやさしいまな板です。

厨房が映える!! コンパクトサイズのブラックまな板





⑧バーテンダーまな板 ブラック

耐熱 70℃

サイズ	ページコード	kg	商品コード	価格
190×140	6-0344-0801	0.2	2414760	¥2,700
280×160	6-0344-0802	0.4	2414770	¥4,000
370×210	6-0344-0803	0.7	2414780	¥5,700
440×250	6-0344-0804	1.0	2414790	¥7,400

材質:ポリエチレン
表面加工:サンダー
厚さ:10mm



使用場所を選ばないコンパクトサイズ