CookinCut

Made in Japan Since1965

Check! **木に近い刃あたり** 木の質感に近い「刃あたりの良さ」と、衛生面に求められる「傷つきにくさ」を高い次元で両立させたまな板です。洗いやすく、しかも乾きがとても早くて清潔です。





アサヒ クッキンカット ゴムまな板

耐熱130℃ 刃1

規格	サイズ	重量(kg)	①厚さ15mm	価格	重量(kg)	②厚さ20mm	価格	重量(kg)	③厚さ30mm	価格
101号	500× 250	2.3	6-0347-0101 0648500	¥12,410	3.0	6-0347-0201 0648600	¥16,500	4.6	6-0347-0301 0648700	¥24,420
102号	500× 330	3.0	6-0347-0102 0648800	¥16,500	4.0	6-0347-0202 0648900	¥21,650	6.0	6-0347-0302 0649000	¥32,480
103号	600× 300				4.3	6-0347-0203 0649100	¥23,500	6.5	6-0347-0303 0649200	¥34,720
104号	600× 330	3.6	6-0347-0103 0649300	¥19,010	4.8	6-0347-0204 0649400	¥25,740	7.2	6-0347-0304 0649500	¥38,550
105号	750× 330	4.4	6-0347-0104 0649600	¥24,030	5.9	6-0347-0205 0649700	¥32,210	8.8	6-0347-0305 0649800	¥48,320
106号	900× 300				6.5	6-0347-0206 0649900	¥34,850	9.7	6-0347-0306 0650000	¥52,280
107号	900× 360				7.8	6-0347-0207 0650100	¥42,110	11.7	6-0347-0307 0650200	¥63,230
108号	900× 450				9.7	6-0347-0208 0650300	¥52,010	14.6	6-0347-0308 0650400	¥78,680
109号	1,000× 330	5.9	6-0347-0105 0650500	¥31,950	7.9	6-0347-0209 0650600	¥42,770	11.8	6-0347-0309 0650700	¥64,020
110号	1,000× 370	6.7	6-0347-0106 0650800	¥36,170	8.9	6-0347-0210 0650900	¥48,180	13.4	6-0347-0310 0651000	¥71,680
111号	1,000× 400	7.2	6-0347-0107 0651100	¥38,940	9.6	6-0347-0211 0651200	¥51,880	14.4	6-0347-0311 0651300	¥77,880
112号	1,000× 500	9.0	6-0347-0108 0651400	¥48,710	12.0	6-0347-0212 0651500	¥65,080	18.0	6-0347-0312 0651600	¥97,290
113号	1,000×1,000	18.0	6-0347-0109 0651700	¥97,290	24.0	6-0347-0213 0651800	¥129,630	36.0	6-0347-0313 0651900	¥195,100
114号	1,200× 450				13.0	6-0347-0214 0652000	¥69,960	19.5	6-0347-0314 0652100	¥105,740
115号	1,200× 600				17.3	6-0347-0215 0652200	¥93,200	26.0	6-0347-0315 0652300	¥139,920
116号	1,500× 600				21.6	6-0347-0216 0652400	¥116,690	32.4	6-0347-0316 0652500	¥175,700
117号	1,800× 600				25.9	6-0347-0217 0652600	¥140,580	38.9	6-0347-0317 0652700	¥210,810
118号	1,800× 900				38.9	6-0347-0218 0652800	¥210,810	58.3	6-0347-0318 0652900	¥315,480
119号	2,000×1,000				48.0	6-0347-0219 0653000	¥260,180	72.0	6-0347-0319 0653100	¥391,380

直A

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。

④アサヒ クッキンカット 抗菌ゴム まな板

耐熱130℃ 刃1

	ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
G101	6-0347-0401	500×250	20	3.2	6764410	¥24,950
G102	6-0347-0402	500×330	20	4.0	6764510	¥28,780
G103	6-0347-0403	600×300	20	4.3	6764610	¥31,420
G104	6-0347-0404	600×330	20	4.8	6764710	¥34,190
G105	6-0347-0405	750×330	20	5.9	6764810	¥42,900
G106	6-0347-0406	900×300	20	6.5	6764910	¥46,470

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。

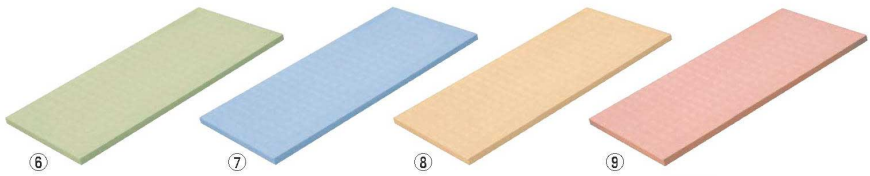


⑤業務用 抗菌まな板 バルト（合成ゴム）

耐熱90℃ 刃1

	ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
セミプロW	6-0347-0501	450×245	14	1.7	1847030	¥18,000
M	6-0347-0502	600×300	15	3.0	1847020	¥28,000

●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。



⑥ ⑦ ⑧ ⑨

アサヒ カラーまな板（合成ゴム）

耐熱100℃ 刃1

	サイズ	厚さ	kg	⑥グリーン	⑦ブルー	⑧クリーム	⑨ピンク	価格
SC-101	500×250	15	2.1	6-0347-0601 3510810	6-0347-0701 3510820	6-0347-0801 3510840	6-0347-0901 3510830	¥12,410
SC-102	500×330	15	2.7	6-0347-0602 3510910	6-0347-0702 3510920	6-0347-0802 3510940	6-0347-0902 3510930	¥16,500
SC-103	600×300	15	3.0	6-0347-0603 3511010	6-0347-0703 3511020	6-0347-0803 3511040	6-0347-0903 3511030	¥17,690

●木粉を配合しておらず、吸水率0%でお手入れ簡単
※肉、魚、野菜などの用途別にお使いください。