

Catalogue No.
20692-353

353

家庭用

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

デザイン性×機能性
ありそうでなかった便利な2wayまな板
まな板がそのままテーブルへ出せるお皿に大変身!

- 当社従来品比約30%軽量化
- 同一素材・接着剤フリーで環境に優しく安全です。



オプション(スタンド加工、溝加工)



スタンド加工

溝加工



オプション仕様



オプション仕様

10 まな板

カッティングディッシュ
ハーブムーン CDDAE

ページコード	商品コード	価格
① ハンダブラック	6-0353-0101 2505620	¥16,000
② ウッディブラウン	6-0353-0201 2505630	¥18,000

Φ320×H14(底辺270ストレートカット) 重量:640g
材質:低密度ポリエチレン 表面加工:エンボス
耐熱温度:-30℃~100℃
※スタンド加工・溝加工はオプションの為、別途お問い合わせください。



カッティングディッシュ
スクエア

外寸	g	③ ハンダブラック	④ カティブラウンジ	価格
CD320 300×200×H14	500	6-0353-0301 2505570	6-0353-0401 2505580	¥9,000
CD450 450×250×H14	940	6-0353-0302 2505590	6-0353-0402 2505610	¥17,000

材質:低密度ポリエチレン 表面加工:エンボス
耐熱温度:-30℃~100℃
※スタンド加工・溝加工はオプションの為、別途お問い合わせください。



03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

⑤ トンボ
軽いまな板 シンク

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格
6-0353-0501	485×305	13	0.84	7351420	¥5,700

材質:外側/ポリプロピレン、芯材/リサイクルペーパー、フチ部/熱可塑性エラストマー
●軽くて扱いやすいです。
●すべりにくいノンスリップ加工です。
●抗菌加工(SIAA抗菌適合)
●シンクに設置できる48.5cm

⑥ 耐熱抗菌 シンクまな板

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
SHK-W	6-0353-0601	480×270	13	1.55	1730200	¥3,300

材質:ポリエチレン
●シンクに設置しやすくなるので調理スペースを広く使えます。

逸品
やわらか耐熱抗菌まな板

サイズ	厚さ	重量(kg)	⑦ ブラウン	⑧ ブラック	価格
M 220×350	13	1.0	6-0353-0701 1248800	6-0353-0801 1248820	¥4,100
L 250×400	13	1.3	6-0353-0702 1248810	6-0353-0802 1248830	¥5,400

材質:ポリエチレン、オレフィン系エラストマー
●シボ付
●表面がやわらかく心地よい刃当たり、セラミック磨丁にも最適です。
●食器洗い乾燥機OKな三層構造まな板です。
●安心・安全無機系抗菌剤使用。[SIAA]
●表面の弾力性で食材もまな板もすべりにくいです。

06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

⑨ エラストマー
やわらか抗菌まな板

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
EKW-M	6-0353-0901	350×220	13	0.92	1730100	¥3,200
EKW-L	6-0353-0902	410×250	13	1.23	1730000	¥4,200

材質:ポリエチレン・オレフィン系エラストマー

⑩ トンボ 超軽いまな板

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
M	6-0353-1001	320×200	9	0.230	1521491	¥2,100
L	6-0353-1002	350×220	9	0.295	1521481	¥2,700
LL	6-0353-1003	390×230	9	0.340	1521471	¥3,300
3L	6-0353-1004	420×250	9	0.405	1521461	¥4,100

材質:外側/ポリプロピレン、芯材/発泡ポリエチレンシート、フチ部/熱可塑性エラストマー
●すべりにくいノンスリップ加工です。

⑪ トンボ おこしやすいラバー付
耐熱抗菌まな板 石目調

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
丸35	6-0353-1101	φ350	8	0.7	2204930	¥3,700

材質:本体/ポリプロピレン
ラバー部/熱可塑性エラストマー
●両面ノン付きでおこしやすいです。
●丸形で面が広く切った食材を分けて置けます。
●ラバー付きで滑りやすいです。