

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

天然木まな板 コーティングシリーズ

- 水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。
- 側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。
- 国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



収納時

③ コンパクト カuttingボード

〈AMN-G8〉 6-0344-0301 ¥3,500  
 275×50×H225  
 まな板サイズ:260×200×H3  
 材質:まな板/ポリプロピレン+エラストマー樹脂  
 (耐熱温度110℃)  
 収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度70℃)  
 ●まな板3枚と収納ケースがセット。切る食材によって使い分けできます。(肉用・魚用・野菜用など)  
 ●薄型コンパクトデザインですので、キッチンスペースを有効利用できます。  
 ●まな板の角には「ヒンジ」を付け、取りやすくなっています。  
 ●収納ケースには通気口(全面・背面)を設け湿気を溜めにくく、衛生的です。  
 ●まな板は食器洗浄機使用可能です。

① ひのき まな板(張合) 〈AMN-K4〉

		厚さ	
6-0344-0101	S	190×150×25	¥ 6,600
6-0344-0102	M	300×190×25	¥ 7,600
6-0344-0103	L	380×220×25	¥ 9,100
6-0344-0104	LL	480×240×25	¥11,500

- 刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

② 朴(ほお)まな板(張合) 〈AMN-K5〉

		厚さ	
6-0344-0201	S	190×150×30	¥ 6,100
6-0344-0202	M	300×190×30	¥ 6,800
6-0344-0203	L	380×220×30	¥ 8,000
6-0344-0204	LL	480×240×30	¥10,000

- 水はけがよく、抗菌効果に期待できる。



抗菌

④ トンボ NEWラバー付耐熱抗菌まな板 (ポリプロピレン) 〈AMN-K2〉

6-0344-0405	シンク	480×295×H9	¥3,400
6-0344-0401	LL	440×275×H8	¥2,900
6-0344-0402	L	370×225×H8	¥2,200
6-0344-0403	M	290×200×H8	¥1,700
6-0344-0404	S	250×150×H7	¥1,300

- 耐熱温度:100℃
- 滑りを防ぐラバー付(TPR)
  - 両面使用可能です。

⑤ パステルメイト 抗菌 三層まな板 〈AMN-G5〉

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	6-0344-0501	6-0344-0502	6-0344-0503	6-0344-0504

350×205×厚さ13 0.83kg  
 材質:ポリエチレン(耐熱温度70℃)

⑥ フチ付便利まな板 〈AMN-F5〉

6-0344-0601	No.2320 M	317×262×H18	¥1,200
6-0344-0602	No.2321 L	372×282×H20	¥1,500

材質:ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
 ●フチ付で調理中の食材や水分がこぼれません。  
 ●両面使えるので、食材で使い分けができます。  
 ●食材が滑りにくい「ダイヤモンドエンボス表面加工」  
 ●カット面が調理台に付かないので衛生的です。



⑦ トンボ Ag抗菌シンク まな板 (ポリエチレン)

〈AMN-G0〉 6-0344-0701 ¥3,500

480×280×H13 1.64kg

耐熱温度:70℃

- キッチンシンクに渡してご使用出来ますので調理台を広くとれて効率よく調理出来ます。

⑩ トンボ Ag抗菌ワイドまな板 (ポリエチレン)

〈AMN-K8〉 6-0344-1001 ¥2,600

390×260×H13 1.19kg

耐熱温度:70℃

⑪ 抗菌耐熱スカロップまな板 (ポリエチレン) 〈ASK-78〉

	厚さ	kg	
6-0344-1101	L	440×250×10	1.1 ¥4,200
6-0344-1102	M	390×230×10	0.9 ¥3,400
6-0344-1103	MS	330×210×10	0.7 ¥2,700
6-0344-1104	S	280×160×10	0.5 ¥1,700

耐熱温度:100℃  
 ●ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。



⑧ プロGRESSIV シンク用カuttingボード 折りたたみコランダー付 PCB-3510G

〈AKT-F1〉 6-0344-0801 ¥5,500

422(最大645)×252×H65(折りたたみ時H25)

カuttingボード:403×252

コランダー:210×122×H65(折りたたみ時H25)

材質:カuttingボード/ポリプロピレン  
 コランダー/ポリプロピレン、エラストマー  
 スライド部/ステンレス

耐熱温度:90℃

- シンクに掛けて水洗い、水切り、下ごしらえができ、カウンターを広く使えます。
- 幅(奥行き)400~600mmのシンクでご使用できます。
- コランダー部は取り外しできます。
- 使用しない時はコランダーを折りたたんでコンパクトに収納できます。



⑨ プロGRESSIV 折りたたみ屑入カuttingボード PCB-3600

〈AKT-F0〉 6-0344-0901 ¥5,000

390×395×H70

カuttingボード:380×290×H45

材質:カuttingボード/ポリプロピレン  
 屑入/ポリプロピレン、エラストマー

耐熱温度:90℃

- L字型のカuttingボードはカウンターなどに引っ掛けて使用します。
- 接続部は密着しているためドリップが床に落ちる事はありません。
- 食器洗浄機対応。



取り外し可能な屑入  
 ●屑入は取り外し可能でゴミを簡単に捨てることができます。



コンパクトに収納  
 ●使わないときは屑入を折りたたむのでコンパクトに収納できます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ガス・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品