

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノームパン・
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

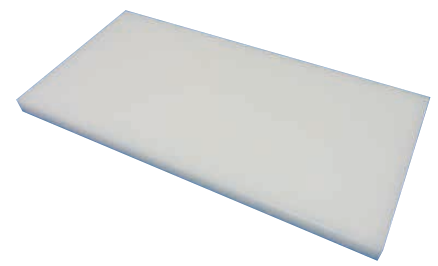
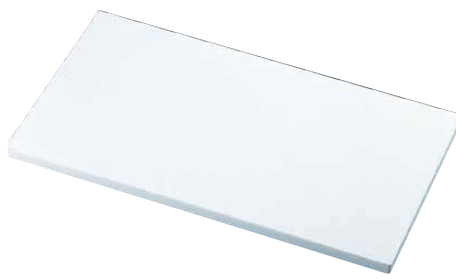
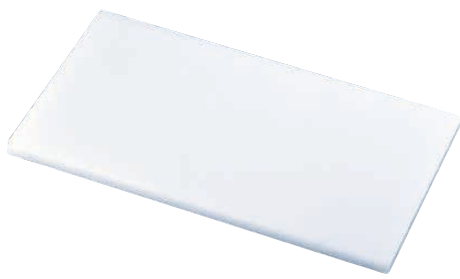
ボール・ザル・
漬物・米びつ

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



① リス 業務用まな板
(AMN-B7) X

	厚さ	kg		
1-0368-0101	M1	500×270×20	2.48	¥ 8,000
1-0368-0102	M2	450×300×20	2.48	¥ 8,000
1-0368-0103	M3	600×300×20	3.31	¥ 9,700
1-0368-0104	M4	720×330×20	4.37	¥13,500
1-0368-0105	M8	600×300×30	4.97	¥14,000
1-0368-0106	M9	840×390×30	9.04	¥24,800
1-0368-0107	M10	900×450×30	11.18	¥30,800
1-0368-0108	M12	1,200×450×30	14.90	¥44,000

耐熱温度:70℃
※①～③両面シボ付

② リス 抗菌剤入り 業務用まな板 抗菌
(AMN-B4)

	厚さ	kg		
1-0368-0201	KM1	500×270×20	2.48	¥ 8,800
1-0368-0202	KM2	450×300×20	2.48	¥ 8,800
1-0368-0203	KM3	600×300×20	3.31	¥11,000
1-0368-0204	KM4	720×330×20	4.37	¥14,500
1-0368-0205	KM8	600×300×30	4.97	¥15,800
1-0368-0206	KM9	840×390×30	9.04	¥25,500
1-0368-0207	KM10	900×450×30	11.18	¥32,800
1-0368-0208	KM12	1,200×450×30	14.90	¥44,800

耐熱温度:70℃

③ リス 業務用耐熱抗菌まな板 抗菌
(AMN-H8)

	厚さ	kg		
1-0368-0301	TM1	500×270×20	2.5	¥ 9,600
1-0368-0302	TM2	450×300×20	2.5	¥ 9,600
1-0368-0303	TM3	600×300×20	3.4	¥12,000
1-0368-0304	TM4	720×330×20	4.4	¥16,000
1-0368-0305	TM8	600×300×30	5.0	¥17,500
1-0368-0306	TM9	840×390×30	9.1	¥28,000
1-0368-0307	TM10	900×450×30	11.2	¥36,000
1-0368-0308	TM12	1,200×450×30	16.2	¥49,500

耐熱温度:100℃ ※各種特注承ります。



CookinCut
Made in Japan Since 1965

④ ハイソフト まな板 (AMN-18) 直送 全国 運賃別途 1~2日

	厚さ(mm)	質量(kg)			
		20	30		
H1	500×250	1-0368-0401	1-0368-0402	2.5	3.7
		¥ 8,000	¥ 12,000		
H2	550×270	1-0368-0403	1-0368-0404	2.9	4.4
		¥ 9,500	¥ 14,100		
H3	600×300	1-0368-0405	1-0368-0406	3.6	5.4
		¥ 11,400	¥ 17,200		
H5	750×330	1-0368-0407	1-0368-0408	4.9	7.4
		¥ 15,700	¥ 23,700		
H7	840×390	1-0368-0409	1-0368-0410	6.5	9.8
		¥ 20,800	¥ 31,400		
H9	900×450	1-0368-0411	1-0368-0412	8.1	12.1
		¥ 25,700	¥ 38,600		
H10B	1,000×400	1-0368-0413	1-0368-0414	8.0	12.0
		¥ 25,400	¥ 38,200		
H10C	1,000×450	1-0368-0415	1-0368-0416	9.0	13.5
		¥ 28,600	¥ 43,000		
H11A	1,200×450	1-0368-0417	1-0368-0418	10.8	16.2
		¥ 34,300	¥ 51,500		
H11B	1,200×600	1-0368-0419	1-0368-0420	14.4	21.6
		¥ 45,800	¥ 68,600		

※各種特注承ります。(耐熱:80℃)
●非常にソフトでねばりがあり、刃当りの良さは抜群です。
※両面サンダーの表面仕上げ。

⑤ クッキントップ(合成ゴム) (AMN-16) 直送

	厚さ	kg		
101号	1-0368-0520	500×250×15	2.2	¥ 10,340
	1-0368-0501	500×250×20	3.0	¥ 13,750
	1-0368-0502	500×250×30	4.8	¥ 20,350
102号	1-0368-0521	500×330×15	3.0	¥ 13,750
	1-0368-0503	500×330×20	4.0	¥ 18,040
	1-0368-0522	600×300×15	3.3	¥ 15,840
103号	1-0368-0504	600×300×20	4.3	¥ 19,580
	1-0368-0505	600×300×30	6.9	¥ 28,930
	1-0368-0523	600×330×15	3.5	¥ 15,840
104号	1-0368-0506	600×330×20	4.8	¥ 21,450
	1-0368-0524	750×330×15	4.5	¥ 20,020
105号	1-0368-0507	750×330×20	5.9	¥ 26,840
	1-0368-0508	900×300×20	6.5	¥ 29,040
106号	900×360×20	7.8	¥ 35,090	
107号	900×450×20	9.7	¥ 43,340	
108号	1,000×330×20	7.9	¥ 35,640	
109号	1,000×370×20	8.9	¥ 40,150	
110号	1,000×400×20	9.6	¥ 43,230	
111号	1,000×500×20	12.0	¥ 54,230	
112号	1,200×450×20	13.0	¥ 58,300	
113号	1,200×450×30	19.5	¥ 88,110	
114号	1,200×600×20	17.3	¥ 77,660	
115号	1,200×600×30	26.0	¥116,600	
116号	1,500×600×30	32.4	¥146,410	

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。
※各種特注承ります。

⑥ アサヒ クッキンカット(合成ゴム) 抗菌タイプ (AMN-H5) 直送

	厚さ	kg		
1-0368-0601	G101	500×250×20	3.2	¥20,790
1-0368-0602	G102	500×330×20	4.2	¥23,980
1-0368-0603	G103	600×300×20	4.6	¥26,180
1-0368-0604	G104	600×330×20	5.0	¥28,490
1-0368-0605	G105	750×330×20	6.3	¥35,750
1-0368-0606	G106	900×300×20	6.8	¥38,720

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。
※各種特注承ります。

パルトの抗菌「3C効果」
●無機質抗菌セラミック効果
●遠赤外線放射セラミック効果
●オゾン活性セラミック効果
以上3つのセラミックの相乗作用で、
すばやい抗菌効果が発揮されます。



⑦ パルト 抗菌マナ板(合成ゴム) 抗菌
(AMN-62) 直送

	厚さ	kg		
1-0368-0701	L	800×400×15	約5.0	¥50,000
1-0368-0702	M	600×300×15	約3.0	¥28,000
1-0368-0703	セミプロW	450×245×14	約1.7	¥18,000

蒸し器・中華・
揚げ物用品