



① トンボ NEWラバー付ワイドまな板〈AMN-M8〉 **抗菌** **洗**

	ブラックストーン	ホワイトストーン	厚さ	g	
WLL	1-0382-0101	1-0382-0103	380×260×8	695	¥3,900
WL	1-0382-0102	1-0382-0104	340×240×8	575	¥3,200

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●滑り止めラバー付きで、まな板をしっかり固定します。
●表面に溝があり汁漏れを防止します。



④ カフェ用はがせるまな板 (ポリエチレン) 〈AMN-C7〉 **B**

	イエロー	ブルー	ピンク		
L	1-0382-0401	1-0382-0405	1-0382-0409	¥4,500	L:440×250×H11 1.1kg
M	1-0382-0402	1-0382-0406	1-0382-0410	¥3,600	M:390×230×H11 0.9kg
MS	1-0382-0403	1-0382-0407	1-0382-0411	¥3,300	MS:330×210×H11 0.8kg
S	1-0382-0404	1-0382-0408	1-0382-0412	¥2,800	S:280×160×H11 0.45kg

●ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。
耐熱温度：90℃



⑥ 抗菌耐熱スカロップまな板 (ポリエチレン) 〈ASK-78〉 **B**

	厚さ	kg		
1-0382-0601 L	440×250×10	1.1	¥4,700	
1-0382-0602 M	390×230×10	0.9	¥3,800	
1-0382-0603 MS	330×210×10	0.7	¥3,000	
1-0382-0604 S	280×160×10	0.5	¥1,900	

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。



⑨ ケヴンハウンドスタイル ウッドファイバーカッティングボード 〈AKB-23〉 **B** **洗**

	厚さ	g		
1-0382-0901 M	298×235×6	582	¥3,000	
1-0382-0902 L	370×275×6	853	¥4,000	

●木を主原料とした、環境に優しいまな板です。
●水切れがいいので洗いやすく衛生的。
●耐久性が高く、食材の色や臭いがつきにくい。

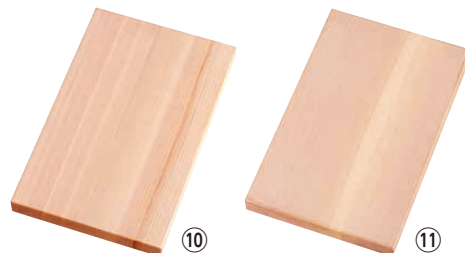
⑦ パステルメイト 抗菌 三層まな板 〈AMN-G5〉 **B** **抗菌** **洗** **¥2,100**

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	1-0382-0701	1-0382-0702	1-0382-0703	1-0382-0704

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

天然木まな板 コーティングシリーズ ^{⑩⑪}

●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。



⑩ ひのき まな板(張合) 〈AMN-K4〉

	厚さ		
1-0382-1001 S	190×150×20	¥	7,700
1-0382-1002 M	300×190×20	¥	9,100
1-0382-1003 L	380×220×20	¥	11,600
1-0382-1004 LL	480×240×20	¥	15,000

●刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

⑪ 朴(ほお)まな板(張合) 〈AMN-K5〉

	厚さ		
1-0382-1101 S	190×150×20	¥	7,500
1-0382-1102 M	300×190×20	¥	8,900
1-0382-1103 L	380×220×20	¥	10,700
1-0382-1104 LL	480×240×20	¥	12,700

●水はけがよく、抗菌効果に期待できる。



② トンボ おこしやすいラバー付耐熱抗菌まな板 〈AMN-N3〉 **抗菌** **洗**

	厚さ	g		
1-0382-0201 LL	440×275×8	845	¥3,400	
1-0382-0202 L	370×225×8	580	¥2,800	
1-0382-0203 M	290×200×8	380	¥2,200	

③ トンボ おこしやすいラバー付耐熱抗菌まな板 丸 **抗菌** **洗**

〈AMN-N2〉 1-0382-0301 ¥3,900
φ350×厚さ8 690g

②③
材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●落ち着いた雰囲気の石目調のまな板です。
●滑り止めラバー付で安定性に優れています。
●両面にミジがついており指をかけて簡単に持ち上げられます。



⑤ トンボ NEWラバー付 耐熱抗菌まな板 (ポリプロピレン) 〈AMN-K2〉 **抗菌** **洗**

1-0382-0501 シンク	480×295×H9	¥4,700
1-0382-0502 LL	440×275×H8	¥3,900
1-0382-0503 L	370×225×H8	¥2,900
1-0382-0504 M	290×200×H8	¥2,200
1-0382-0505 S	250×150×H7	¥1,700

耐熱温度：100℃
●滑りを防ぐラバー付(TPR)
●両面使用可能です。



⑧ フチ付便利まな板 〈AMN-F5〉 **B** **抗菌**

1-0382-0801 No.2320 M	317×262×H18	¥1,200
1-0382-0802 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「ダイヤカットエンボス表面加工」
●カット面が調理台に付かないので衛生的です。



⑫ まるいまな板 〈AMN-N6〉 **B**

	ホワイト	チャコールグレー	厚さ	g	
35cm	1-0382-1201	1-0382-1204	408×350×10	732	¥2,700
30cm	1-0382-1202	1-0382-1205	350×300×10	540	¥2,000
25cm	1-0382-1203	1-0382-1206	290×250×10	372	¥1,600

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー
耐熱温度：100℃
●裏表で違う種類のエンボス加工を採用しているため、食材によって使い分けて使用することができます。
●全周をエラストマーで覆っているため、食材のカット時にまな板が滑りにくく使いやすいです。
●直線の部分を設けているため、立てかけ収納でも転がりにくく、倒れにくい。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トルノームパン・ホテルパン

バット・番重

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