

① トンボ
キズが付きにくいTPUまな板



ページコード	商品コード	価格
① グリーン 4-0354-0101	2204940	¥2,900
② ブラック 4-0354-0201	2204950	¥2,900

240×340×H4 重量:0.3kg
材質:熱可塑性ポリウレタン
●木製の刃あたり、ゴムの柔らかさ、プラスチックの軽さが特徴のTPUまな板です。
●キズが付きにくく衛生的です。
●汁漏れ防止ミノ付きです。

③ トンボ
たためるシートまな板 ミニ



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
4-0354-0301	440×150	2	0.13	2302330	¥1,080

材質:ポリプロピレン
●広げて大きく、畳んで半分に
●持ち運びしやすいコンパクトサイズ
●アウトドアにも最適



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

17 ハサミ

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜



④ 抗菌 黒いまないた



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
BB-99 4-0354-0401	300×210	2	100	4234200	¥1,000

材質:オレフィン系エラストマー
●食材には、大根や白菜、豆腐など白っぽいものが多く、まな板が黒ければ食材との境界がはっきりし、見やすく安心して調理できます。
●熱湯消毒対応
●抗菌仕様(SIAAマーク)

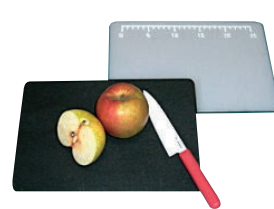


⑤ 抗菌シートまな板
抗ウイルス加工



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
KKU-BK ブラック 4-0354-0501	230×338	2	150	2205070	¥1,280

材質:ポリプロピレン
●優れた抗菌効果。清潔・安心(SIAA適合)
●マーク(玉ねぎ・なす)入りで表裏の使い分けに便利です。



⑥ 積層 黒・白まな板
目盛り入り(両面シボ付)



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
4-0354-0601	310×210	6	400	7346200	¥2,500

材質:ポリエチレン
●白黒 3mm板の積層式



⑦ 黒・白まな板
2枚セット(片面シボ付)



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
白 4-0354-0701	350×230	5	400	7346300	¥2,500
黒	350×230	3	200		

材質:ポリエチレン
●高齢者、視覚障害の方が、手元が良く見えて安全です。
●白/黒を使い分ける事によりコントラストがはっきりしているので庖丁や食材が見易く調理に便利です。



⑧ ミューファン
抗菌 薄まな板



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
4-0354-0801	280×220	1.4	70	3433500	¥1,100

材質:ポリプロピレン、銀、ポリエステル
●純銀のパウダー配合
●銀イオンの優れた抗菌パワーでいつも清潔
●化学物質を使用していないので、安心・安全
●薄型だから収納も持ち運びにも便利
●薄型で曲がるから、切った材料をそのまま鍋へ

食材を移しやすい柔らかさと優れた撥水機能
滑りにくいシートまな板



⑨ 植物から作った自然にやさしいシートまな板



ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
BPS-W ホワイト 4-0354-0901	230×338	2	150	2205060	¥780

材質:ポリプロピレン
●どうもろこしから作った地球にやさしいまな板
●優れた撥水効果で水切れ抜群
●抗菌加工で清潔・安心(SIAA適合品)
●マーク(玉ねぎ・なす)入りで表裏の使い分けに便利です。



⑩ まな板の達人



ページコード	商品コード	価格
CB-020 4-0354-1001	7970300	¥850

365×260×2 重量:170g
材質:エラストマー樹脂
●両面エンボス加工により、両面使用可能です。使い分けに便利です。
●切った野菜等、まな板を丸め、ボールや鍋に簡単に移せます。
●均等カットに便利なメジャー付
●極くフック穴なので洗浄後掛けられ、まな板スタンドが不要です。



⑪ エラストマー
やわらかシート



ページコード	商品コード	価格
⑪ ベージュ ES-BG 4-0354-1101	7357400	¥1,000
⑫ ホワイト ES-W 4-0354-1201	7357500	¥1,000

材質:ポリエチレン
●エラストマー素材で調理した食材をそのまま鍋やボールに移しやすいから。
●抗菌加工で雑菌の繁殖を抑えます。