

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルバン・  
ガストロノームバン

08 庖丁

① トンボ ラバー付  
耐熱抗菌まな板耐熱  
100℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
S	1-0373-0101	250×150	7	0.2	1521450	¥1,300
M	1-0373-0102	290×200	8	0.4	1521440	¥1,600
L	1-0373-0103	370×225	8	0.5	1521430	¥2,200
LL	1-0373-0104	440×275	8	0.7	1521420	¥2,900
シンク	1-0373-0105	480×295	9	1.0	1521410	¥3,500

材質:ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
●ラバーの滑り止め付きです。  
●両面使用可能です。

② トンボ ラバー付  
耐熱抗菌まな板 石目調耐熱  
100℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
M	1-0373-0201	290×200	8	0.4	1081720	¥1,600
L	1-0373-0202	370×225	8	0.5	1081710	¥2,200
LL	1-0373-0203	440×275	8	0.7	1081700	¥2,900

材質:ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
●ラバーの滑り止め付きです。  
●両面使用可能です。

③ 耐熱抗菌  
シンクまな板耐熱  
90℃ 抗菌 洗

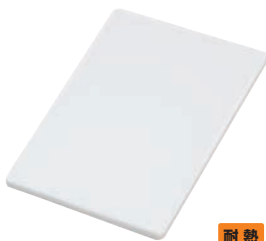
ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
SHK-W	1-0373-0301	480×270	13	1.55	1730200	¥2,700

材質:ポリエチレン  
●シンクに差し込めが可能なので調理スペースを広く使えます。

④ トンボ 抗菌  
シンクまな板耐熱  
70℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格
1-0373-0401	480×280	13	1.6	7351410	¥3,600

材質:ポリエチレン  
●キッチンシンクに渡して使えますので、調理台が広くとれて効率良く調理できます。



## ⑤ トンボ 軽いまな板

耐熱  
90℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
WM	1-0373-0501	300×220	10	0.3	1521490	¥1,800
L	1-0373-0502	340×230	10	0.4	1521480	¥2,300
LL	1-0373-0503	380×240	10	0.5	1521470	¥2,900
3L	1-0373-0504	400×280	10	0.6	1521460	¥3,600

材質:ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
●両面使用可能です。  
●ノンスリップ加工

⑥ ホーム&ホーム  
やわらかまな板耐熱  
70℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(kg)	商品コード	価格	
M	1-0373-0601	320×200	12	0.8	1698800	¥2,000

材質:ポリエチレン、エラストマー



## ⑦ オクソ カuttingボード

耐熱  
120℃

ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格	
小	1-0373-0701	270×190	10	400	2230400	¥1,500
中	1-0373-0702	380×270	10	800	2230500	¥2,800

材質:ポリプロピレン  
●持ち上げやすい、柔らかくて薄めのエッジ  
●すべり止め付き  
●両面使用可能です。  
●なめらかで匂い付きにくい、頑丈な素材  
●表面には傷が付きにくく、庖丁を傷めません。  
●溝が余分な水分を捕らえ、周囲を汚しません。

⑧ ミューファン  
抗菌 薄まな板耐熱  
80℃ 抗菌 洗

ページコード	サイズ	厚さ	重量(g)	商品コード	価格
1-0373-0801	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へ