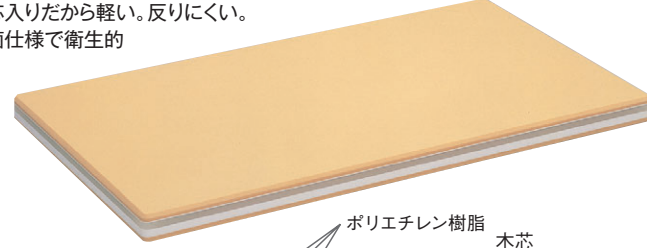


取り板の特徴

- 木芯入りだから軽い。反りにくい。
- 抗菌仕様で衛生的



8-1225-1 抗菌高機能CBボード 製菓・製パン用

サイズ(cm)	重量(g)	グリーン(G)	ベージュ(V)	ブルー(B)	上代
60×40×8	1290	R-14-96-G	R-14-96-V	R-14-96-B	¥7,900

8-1225-2 抗菌取り板 限定品

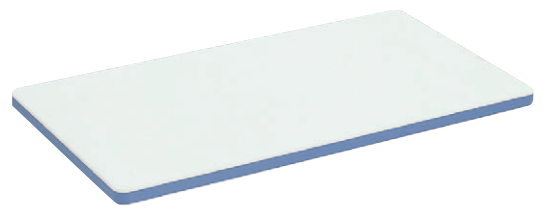
品番	サイズ(cm)	重量(g)	上代
R-14-97	大 60×40×5	900	¥7,100
R-14-98	小 45×30×5	600	¥4,400



従来のプラスチックまな板のように、たたいても包丁がはずみません。しかもはがせる構造(1層9mm厚)で経済的。木を超えた、中華専用まな板の決定版です。

8-1225-3 抗菌ラバーラ 中華用おとく

MOR06/6面タイプ(エラストマー1層9cm厚)					MOR06/9面タイプ(エラストマー1層9cm厚)				
品番	総厚(cm)	サイズ(φ)	重量(kg)	上代	品番	総厚(cm)	サイズ(φ)	重量(kg)	上代
R-14-99	35	7.9	¥50,600		R-15-4	35	11.8	¥76,000	
R-15-1	40	9.6	¥60,000		R-15-5	40	14.2	¥90,000	
R-15-2	45	11.9	¥71,800		R-15-6	45	20.0	¥108,000	
R-15-3	50	16.1	¥87,500		R-15-7	50	22.3	¥131,100	



8-1225-4

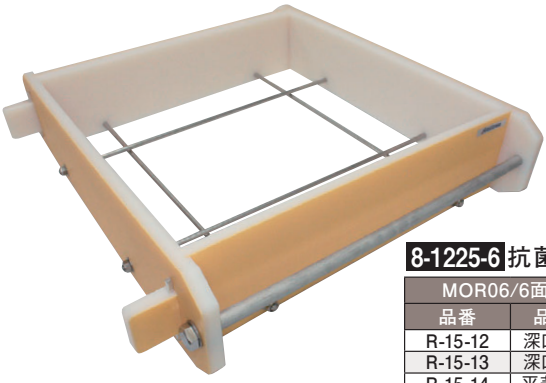
R-15-8	抗菌カルマくん M	1.5×4.1×2.3	¥6,400
R-15-9	抗菌カルマくん L	1.5×4.6×2.6	¥7,200

8-1225-5

R-15-10	抗菌ラバーラかるがる M	2×4.1×2.3	¥11,700
R-15-11	抗菌ラバーラかるがる L	2×4.6×2.0	¥14,200

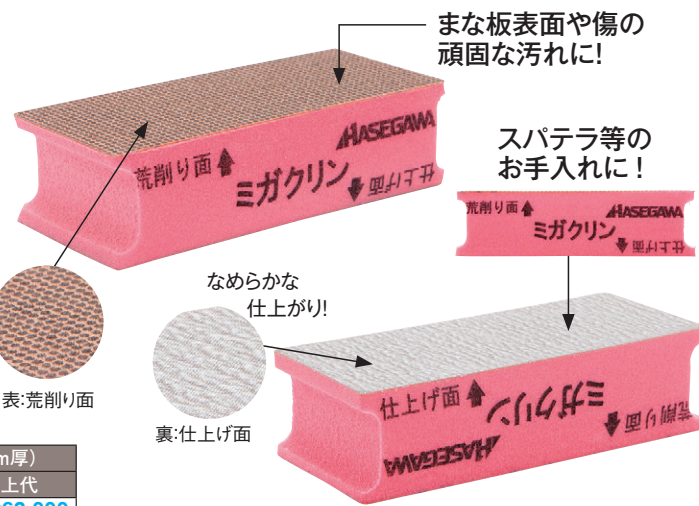
角セイロの特長

- 超高分子量ポリマーUMS製ですので、耐熱性、耐久性にすぐれ衛生的です。
- UMSは耐摩耗性と耐衝撃性に優れていますから、セイロの角が欠けたり、削れたりして食品に混入する恐れがなく安心です。
- 棧がステンレス製なので錆にくく丈夫です。



8-1225-6 抗菌角セイロ

MOR06/6面タイプ(エラストマー1層0.9cm厚)				
品番	品名	サイズ(cm)	重量(kg)	上代
R-15-12	深口39	39×12	3.9	¥62,000
R-15-13	深口45	45×12	4.3	¥68,000
R-15-14	平蓋39	48.5×48.5	3.5	¥34,800
R-15-15	平蓋45	54.5×54.5	4.4	¥42,000
R-15-16	台す39	48.5×48.5	3.5	¥39,000
R-15-17	台す45	54.5×54.5	4.4	¥45,000



※ご使用になる際は水にぬらしながらお使い下さい。

8-1225-7

R-14-95	まな板削りミガクリン	¥1,100
---------	------------	--------

(11.5×5×3)1ケース(6個入り)

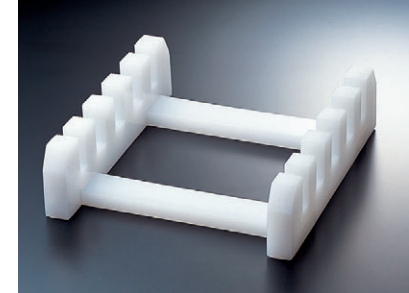
プラスチックまな板 ワカオリオリジナル

ワカオリオリジナルまな板は、包丁の刃あたりもよく、丈夫でとても長持ち。非吸水性なので臭いや汚れはもちろん、細菌などもつきにくく、いつでも安心してお使いいただける衛生的なプラスチックまな板です。生ものを切ったあとで、水か熱湯でさっと洗い流せば、まな板から食べ物の臭いや味も移りません。



- 【使用上の注意】
- まな板を火気のそばに置いたり、上に熱いフライパンややかんなどを置くと、軟化したり、変形したりすることがあります。
 - 汚れ落としには、酸素系漂白剤のクリーンダッシュが最適です。

家庭用品品質表示法による表示
原料樹脂 ポリエチレン
耐熱温度 70度
耐冷温度 -30度

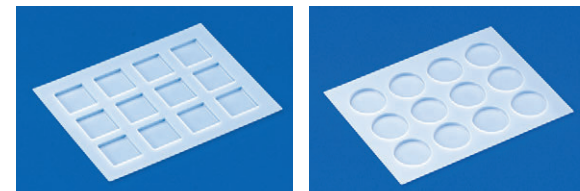


8-1226-1 業務用(白)

品番	品名	上代	サイズ(cm)	梱数
1-970-1	R-2010	¥5,700	(50×27×2)	梱5
1-970-2	R-2020	¥7,500	(60×30×2)	梱5
1-970-3	R-2030	¥9,700	(72×33×2)	梱3
1-970-4	R-2041	¥11,500	(60×45×2)	梱2
1-970-5	R-2042	¥16,300	(90×45×2)	梱2
1-970-8	R-3010	¥10,500	(60×30×3)	梱3
1-970-9	R-3021	¥18,800	(84×39×3)	梱2
1-970-11	R-3031	¥21,000	(100×40×3)	梱2
1-970-13	R-3041	¥32,700	(120×45×3)	梱1
1-970-14	R-3042	¥32,600	(110×50×3)	梱1
1-970-16	R-3052	¥55,000	(150×60×3)	梱1
1-970-19	R-4011	¥38,500	(90×45×4)	梱1
1-970-20	R-4012	¥57,500	(120×45×4)	梱1
1-970-22	R-5011	¥61,500	(120×45×5)	梱1
1-970-23	R-5012	¥88,000	(150×55×5)	梱1

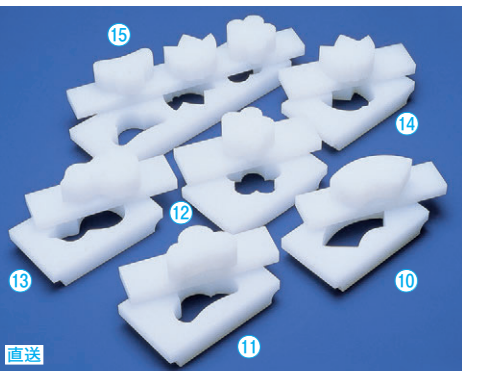
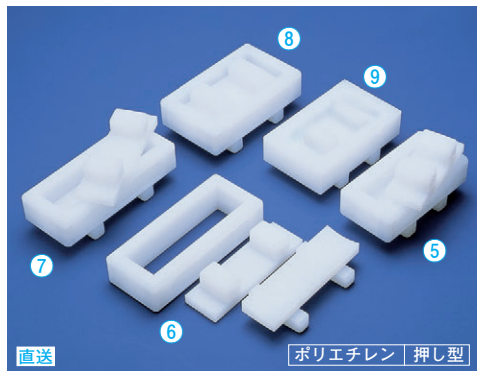
8-1226-2 1-970-35

ポリエチレンまな板たて
¥17,500 (37×34×10)
(20mm×2.30mm×3の計5枚分) 材質:ポリエチレン



8-1226-3 H-36-29
P.S]角流し型(チョコレート用)
(100枚入)
1枚 ¥45 (21×16×0.5)

8-1226-4 H-36-28
P.S]丸流し型(チョコレート用)
(100枚入)
1枚 ¥45 (21×16×0.5)



8-1226-5 1-971-5 バッテラ(関西) ¥8,100 (内寸139×5.4×5)

8-1226-6 H-10-82 松前寿司(船底) ¥8,100 (内寸18×5.5×5)

8-1226-7 1-971-7 すずめ(バッテラ犬) ¥8,100 (内寸18×5.5×5)

8-1226-8 H-10-83 箱寿司 ¥8,100 (内寸15.7×7.9×5)

8-1226-9 H-10-84 半月 ¥12,700 (内寸14×4.5×5)

8-1226-10 1-971-8 扇 ¥7,450 (巾12.5×高さ5×厚み3.5)

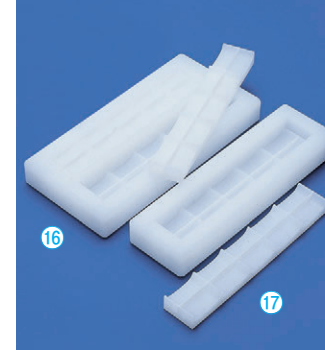
8-1226-11 1-971-9 松 ¥7,450 (巾7.5×長さ5.2×厚み3.5)

8-1226-12 1-971-10 梅 ¥7,450 (8×厚み3.5)

8-1226-13 1-971-11 ひょうたん ¥7,450 (上巾4.3×下巾7×長さ11×厚み3.5)

8-1226-14 1-971-12 竹 ¥7,450 (巾8×高さ7.8×厚み3.5)

8-1226-15 1-971-13 松竹梅 ¥18,700 (厚み3.5)

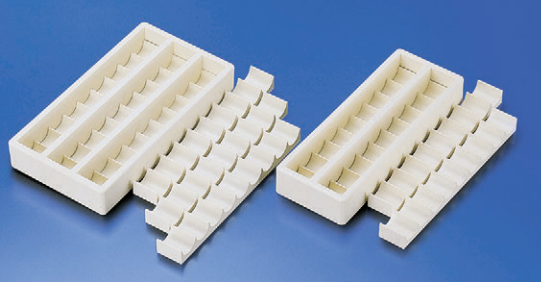


8-1226-16 直送
にぎりすし押型 20ヶ取り

1-971-1 (大) ¥16,700 (5.5×2.3×2)

1-971-1A (中) ¥16,700 (5×2.3×2)

1-971-1B (小) ¥16,700 (4.5×2.3×2)



8-1226-18 1-971-2 幕の内3本取 ¥3,500 (出来上がり寸法 2.8φ×4)

8-1226-19 1-971-4 幕の内2本取 ¥3,400 (出来上がり寸法 2.8φ×4)



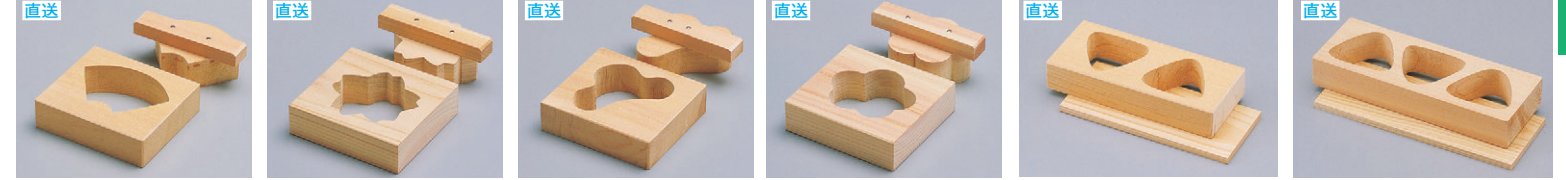
8-1226-20 直送
新手まり寿司 10ヶ取り

H-15-75 穴寸 33φ ¥38,500 (長さ 35×幅 12×厚さ 5)

H-15-76 穴寸 35φ ¥38,500

H-15-77 穴寸 38φ ¥38,500 (長さ 35×幅 12×厚さ 5)

木製 押し型



8-1226-21 R-1-48 困桧押し型 扇 ¥1,500 (内寸9×5.×3)

8-1226-22 R-1-50 困桧押し型 桜 ¥1,500 (内寸8×6.5×3)

8-1226-23 R-1-51 困桧押し型 松 ¥1,500 (内寸9×5.5×3)

8-1226-24 R-1-52 困桧押し型 梅 ¥1,500 (内寸8×7×3)

8-1226-25 R-1-55 困桧押し型 オニギリ型 2穴(敷板付) ¥1,150 (内寸17×7.5×3)

8-1226-26 R-1-56 困桧押し型 オニギリ型 3穴(敷板付) ¥1,900 (内寸20×7.5×3)

消H・R・調理用品

まな板・押し型