

09 砥石・庖丁差し

CookinCut

Made in Japan Since 1965



木に近い刃あたり

木の質感に近い「刃あたりの良さ」と、衛生面に求められる「傷つきにくさ」を高い次元で両立させたまな板です。洗いやすく、しかも乾きがとても早くて清潔です。

10 まな板



アサヒ クッキングカット ゴムまな板

耐熱 130℃

規格	サイズ	重量(kg)	①厚さ15mm	価格	重量(kg)	②厚さ20mm	価格	重量(kg)	③厚さ30mm	価格
101号	500×250	2.3	4-0347-0101 0648500	¥9,400	3.0	4-0347-0201 0648600	¥12,500	4.6	4-0347-0301 0648700	¥18,500
102号	500×330	3.0	4-0347-0102 0648800	¥12,500	4.0	4-0347-0202 0648900	¥16,400	6.0	4-0347-0302 0649000	¥24,600
103号	600×300				4.3	4-0347-0203 0649100	¥17,800	6.5	4-0347-0303 0649200	¥26,300
104号	600×330	3.6	4-0347-0103 0649300	¥14,400	4.8	4-0347-0204 0649400	¥19,500	7.2	4-0347-0304 0649500	¥29,200
105号	750×330	4.4	4-0347-0104 0649600	¥18,200	5.9	4-0347-0205 0649700	¥24,400	8.8	4-0347-0305 0649800	¥36,600
106号	900×300				6.5	4-0347-0206 0649900	¥26,400	9.7	4-0347-0306 0650000	¥39,600
107号	900×360				7.8	4-0347-0207 0650100	¥31,900	11.7	4-0347-0307 0650200	¥47,900
108号	900×450				9.7	4-0347-0208 0650300	¥39,400	14.6	4-0347-0308 0650400	¥59,600
109号	1,000×330	5.9	4-0347-0105 0650500	¥24,200	7.9	4-0347-0209 0650600	¥32,400	11.8	4-0347-0309 0650700	¥48,500
110号	1,000×370	6.7	4-0347-0106 0650800	¥27,400	8.9	4-0347-0210 0650900	¥36,500	13.4	4-0347-0310 0651000	¥54,300
111号	1,000×400	7.2	4-0347-0107 0651100	¥29,500	9.6	4-0347-0211 0651200	¥39,300	14.4	4-0347-0311 0651300	¥59,000
112号	1,000×500	9.0	4-0347-0108 0651400	¥36,900	12.0	4-0347-0212 0651500	¥49,300	18.0	4-0347-0312 0651600	¥73,700
113号	1,000×1,000	18.0	4-0347-0109 0651700	¥73,700	24.0	4-0347-0213 0651800	¥98,200	36.0	4-0347-0313 0651900	¥147,800
114号	1,200×450				13.0	4-0347-0214 0652000	¥53,000	19.5	4-0347-0314 0652100	¥80,100
115号	1,200×600				17.3	4-0347-0215 0652200	¥70,600	26.0	4-0347-0315 0652300	¥106,000
116号	1,500×600				21.6	4-0347-0216 0652400	¥88,400	32.4	4-0347-0316 0652500	¥133,100
117号	1,800×600				25.9	4-0347-0217 0652600	¥106,500	38.9	4-0347-0317 0652700	¥159,700
118号	1,800×900				38.9	4-0347-0218 0652800	¥159,700	58.3	4-0347-0318 0652900	¥239,000
119号	2,000×1,000				48.0	4-0347-0219 0653000	¥197,100	72.0	4-0347-0319 0653100	¥296,500

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。

④アサヒ クッキングカット 抗菌ゴム まな板

耐熱 130℃ 抗菌

ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格	
G101	4-0347-0401	500×250	20	3.2	6764410	¥18,900
G102	4-0347-0402	500×330	20	4.0	6764510	¥21,800
G103	4-0347-0403	600×300	20	4.3	6764610	¥23,800
G104	4-0347-0404	600×330	20	4.8	6764710	¥25,900
G105	4-0347-0405	750×330	20	5.9	6764810	¥32,500
G106	4-0347-0406	900×300	20	6.5	6764910	¥35,200

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。



⑤業務用 抗菌まな板 パルト (合成ゴム)

耐熱 90℃ 抗菌

ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格	
セミプロW	4-0347-0501	450×245	14	1.7	1847030	¥18,000
M	4-0347-0502	600×300	15	3.0	1847020	¥28,000

●まな板に練り込んである抗菌剤と銀イオンの働きにより、まな板自体が抗菌能力を持つ、従来では考えられない新発想のものに開発されました。
●光触媒反応による抗菌・脱臭・変色防止をプラスしました。

03 フライパン

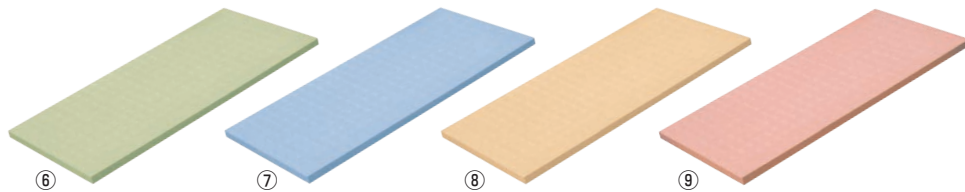
04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



アサヒ カラーまな板 (合成ゴム)

耐熱 100℃

サイズ	厚さ	kg	⑥グリーン	⑦ブルー	⑧クリーム	⑨ピンク	価格	
SC-101	500×250	15	2.1	4-0347-0601 3510810	4-0347-0701 3510820	4-0347-0801 3510840	4-0347-0901 3510830	¥9,400
SC-102	500×330	15	2.7	4-0347-0602 3510910	4-0347-0702 3510920	4-0347-0802 3510940	4-0347-0902 3510930	¥12,500
SC-103	600×300	15	3.0	4-0347-0603 3511010	4-0347-0703 3511020	4-0347-0803 3511040	4-0347-0903 3511030	¥13,400

●木粉を配合しておらず、吸水率0%でお手入れ簡単
※肉、魚、野菜などの用途別にお使いください。