

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
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

CookinCut

Made in Japan Since 1965



Check!

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。



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	5-0347-0101 0648500	¥10,340	3.0	5-0347-0201 0648600	¥13,750	4.6	5-0347-0301 0648700	¥20,350
102号	500×330	3.0	5-0347-0102 0648800	¥13,750	4.0	5-0347-0202 0648900	¥18,040	6.0	5-0347-0302 0649000	¥27,060
103号	600×300				4.3	5-0347-0203 0649100	¥19,580	6.5	5-0347-0303 0649200	¥28,930
104号	600×330	3.6	5-0347-0103 0649300	¥15,840	4.8	5-0347-0204 0649400	¥21,450	7.2	5-0347-0304 0649500	¥32,120
105号	750×330	4.4	5-0347-0104 0649600	¥20,020	5.9	5-0347-0205 0649700	¥26,840	8.8	5-0347-0305 0649800	¥40,260
106号	900×300				6.5	5-0347-0206 0649900	¥29,040	9.7	5-0347-0306 0650000	¥43,560
107号	900×360				7.8	5-0347-0207 0650100	¥35,090	11.7	5-0347-0307 0650200	¥52,690
108号	900×450				9.7	5-0347-0208 0650300	¥43,340	14.6	5-0347-0308 0650400	¥65,560
109号	1,000×330	5.9	5-0347-0105 0650500	¥26,620	7.9	5-0347-0209 0650600	¥35,640	11.8	5-0347-0309 0650700	¥53,350
110号	1,000×370	6.7	5-0347-0106 0650800	¥30,140	8.9	5-0347-0210 0650900	¥40,150	13.4	5-0347-0310 0651000	¥59,730
111号	1,000×400	7.2	5-0347-0107 0651100	¥32,450	9.6	5-0347-0211 0651200	¥43,230	14.4	5-0347-0311 0651300	¥64,900
112号	1,000×500	9.0	5-0347-0108 0651400	¥40,590	12.0	5-0347-0212 0651500	¥54,230	18.0	5-0347-0312 0651600	¥81,070
113号	1,000×1,000	18.0	5-0347-0109 0651700	¥81,070	24.0	5-0347-0213 0651800	¥108,020	36.0	5-0347-0313 0651900	¥162,580
114号	1,200×450				13.0	5-0347-0214 0652000	¥58,300	19.5	5-0347-0314 0652100	¥88,110
115号	1,200×600				17.3	5-0347-0215 0652200	¥77,660	26.0	5-0347-0315 0652300	¥116,600
116号	1,500×600				21.6	5-0347-0216 0652400	¥97,240	32.4	5-0347-0316 0652500	¥146,410
117号	1,800×600				25.9	5-0347-0217 0652600	¥117,150	38.9	5-0347-0317 0652700	¥175,670
118号	1,800×900				38.9	5-0347-0218 0652800	¥175,670	58.3	5-0347-0318 0652900	¥262,900
119号	2,000×1,000				48.0	5-0347-0219 0653000	¥216,810	72.0	5-0347-0319 0653100	¥326,150

●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	5-0347-0401	500×250	20	3.2	6764410	¥20,790
G102	5-0347-0402	500×330	20	4.0	6764510	¥23,980
G103	5-0347-0403	600×300	20	4.3	6764610	¥26,180
G104	5-0347-0404	600×330	20	4.8	6764710	¥28,490
G105	5-0347-0405	750×330	20	5.9	6764810	¥35,750
G106	5-0347-0406	900×300	20	6.5	6764910	¥38,720

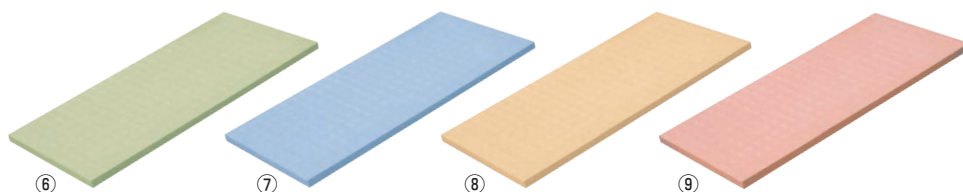
●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。

⑤業務用 抗菌まな板
バルト (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	5-0347-0501	450×245	14	1.7	1847030	¥18,000
M	5-0347-0502	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。



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	5-0347-0601 3510810	5-0347-0701 3510820	5-0347-0801 3510840	5-0347-0901 3510830	¥10,340
SC-102	500×330	15	2.7	5-0347-0602 3510910	5-0347-0702 3510920	5-0347-0802 3510940	5-0347-0902 3510930	¥13,750
SC-103	600×300	15	3.0	5-0347-0603 3511010	5-0347-0703 3511020	5-0347-0803 3511040	5-0347-0903 3511030	¥14,740

●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。