

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



カーライル カuttingボードブラシ 40521

ページコード	商品コード	価格	
● ①ホワイト	5-0360-0101	5209201	¥2,600
● ②ブルー	5-0360-0201	3575801	¥2,600
● ③グリーン	5-0360-0301	3575900	¥2,100
● ④レッド	5-0360-0401	3576201	¥2,600
● ⑤イエロー	5-0360-0501	3576101	¥2,600
● ⑥タン	5-0360-0601	3576300	¥1,800
● ⑦オレンジ	5-0360-0701	2889460	¥2,600
● ⑧ピンク	5-0360-0801	2889470	¥2,600
● ⑨パープル	5-0360-0901	2889480	¥2,600

サイズ:幅65×全長150  
毛の長さ:35(③、⑥)  
線径:0.6mm  
耐熱温度:130℃  
毛の材質:ハードポリエステル  
●洗浄性、保水性にも優れた万能ブラシ  
●耐久性にも優れ、亀の子たわしの約10倍ほどの強さです。  
※は線径0.45mm、毛の長さ30mm  
ストレート毛で本体と毛の色が同色です。  
③、⑥も在庫なくなり次第同仕様になります。



⑩ジャストマン タイル&まな板用  
カラーブラシ 2000 ブルー

ページコード	商品コード	価格
5-0360-1001	7905510	¥2,080

サイズ:155×69×毛の長さ37  
材質:ポリプロピレン  
●ハンドタイプの万能ブラシ



ヴァイカン  
まな板洗浄ブラシソフトタイプ  
6441

ページコード	商品コード	価格	
⑪ホワイト	5-0360-1101	4792310	¥2,100
⑫レッド	5-0360-1201	4792410	¥2,100
⑬イエロー	5-0360-1301	4792510	¥2,100
⑭グリーン	5-0360-1401	4792610	¥2,100
⑮ブルー	5-0360-1501	4792710	¥2,100

サイズ:50×125 毛の長さ:23mm  
耐熱温度:120℃  
●まな板の傷の間の汚れもきれいに落とせます。



パーキュート  
ボードブラシ

ページコード	商品コード	価格	
⑯白	5-0360-1601	4766310	¥2,140
⑰赤	5-0360-1701	4766410	¥2,140
⑱黄	5-0360-1801	4766610	¥2,140
⑲緑	5-0360-1901	4766710	¥2,140
⑳青	5-0360-2001	4766510	¥2,140

サイズ:52×120 毛の長さ:25mm  
耐熱温度:120℃  
材質:台/ポリプロピレン  
毛/PBT  
●まな板の洗浄に使いやすい、手にフィットするブラシです。



⑳マルエースワン  
まな板掃除用ブラシ

ページコード	商品コード	価格
5-0360-2101	3344840	¥660

175×75×H40  
毛の材質:ポリプロピレン  
●力の入れやすい手になじむ形状



㉑強カダブルエッジ  
スクレーパー

ページコード	商品コード	価格	
DE-1	5-0360-2201	6681100	¥8,400

全長220×幅110  
エッジ2mm厚ステンレス鋼使用  
柄:抗菌プラスチック  
●お好み焼き、焼き肉用鉄板、調理台、作業台、その他ガンコなコリ付きに、まな板削りJOKの強力型。使用して片側のエッジがいたら柄を反対側に付け替えれば再度ご使用できます。



㉒まな板削り ミガクリン

ページコード	商品コード	価格	
MC-115P	5-0360-2301	3761310	¥1,100

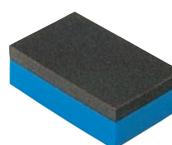
115×50×H30  
材質:本体/発泡ポリエチレン  
ヤスリ/酸化アルミニウム・ステアリン酸亜鉛  
●荒削り面/仕上げ面で素早く汚れ、黄ばみや黒ずみを落とします。  
●樹脂製・木製の調理器具にご使用できます。



㉓まな板削り専用  
カuttingボードシェーバー

ページコード	商品コード	価格	
KBS-002	5-0360-2401	7974110	¥500

外寸:50×90×H30  
材質:発泡ポリエチレン・研磨材  
●洗剤を使用せずまな板がきれいになります。



㉔まな板削り&庖丁砥ぎ

ページコード	商品コード	価格	
MH-40B	5-0360-2501	0270000	¥560

外寸:56×91×30  
ボディ:発泡ポリエチレン  
ヤスリ:研磨材  
●プラスチックまな板にも使えます。  
●両面に特殊研磨剤を貼付  
●従来品の約2倍のスピードで削れ仕上げもツルツル

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・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜