

アート感覚の楽しいまな板です

@kitchen
アット キッチン

お料理がますます楽しくなるキュートな
イラスト入りで野菜用、お肉用など両面の使い分けにも便利。
しっかりした厚みなのに軽いから、みんなの集まるテーブルにも
そのまま持っていけるおしゃれなまな板です。

日本製



mellina®

Dessert Board

デザートボード

デザートボード S ¥1,700 たて198×よこ179×高さ10 / たて持ち手含 260mm カートン入数:50



MA130HD ハッピーダイニング
JANコード:576770

MA130Pw ポワール
JANコード:576848



MA130CT カフェタイム
JANコード:576763

MA130PMF ポムフルール
JANコード:576787

MA130GH グリーンハーモニー
JANコード:576824

デザートボード M ¥2,000 たて219×よこ219×高さ14 / たて持ち手含 289mm カートン入数:40



MA131HD ハッピーダイニング
JANコード:576978

MA131Pw ポワール
JANコード:577043



MA131CT カフェタイム
JANコード:576961

MA131PMF ポムフルール
JANコード:576985

MA131GH グリーンハーモニー
JANコード:577029

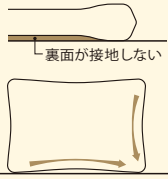
※JANコードの共通メーカーコードは、すべて4960784です。

本カタログの表示価格は消費税抜きの価格です。

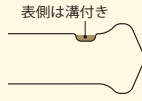
Cutting Board

カッティングボード

カッティングボード ¥2,600 たて309×よこ209×高さ14mm カートン入数:25



裏面が接地せず衛生的
四隅の角部を厚く設計。使用時に裏面が接地せず衛生的です。外形のカーブ設計で、立てかけた時もフチが接しません。



溝付きでキッチンが汚れにくい
表側全周に溝があり、汁が出る食材でも、キッチンが汚れにくく快適。



当社既存品より15%軽量
当社既存のまな板製品より芯部を薄くしたので、15%軽量化。



〈ウラ〉



〈ウラ〉

メモリ付き

1cm

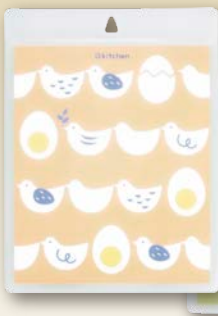
MA138FF フルーツファーム
JANコード:578200

MA138BDC バードサークル
JANコード:578217

Kitchen Board

キッチンボード

キッチンボード ¥2,800 たて306×よこ260×高さ14/たて持手含 343mm カートン入数:20



〈ウラ〉



〈ウラ〉



〈ウラ〉

メモリ付き

MA132BTR バードツリー
JANコード:577234

MA132KBT キッチンボトル
JANコード:577197

MA132BLF ベリーリーフ
JANコード:577180

Manaita Oval

まな板オーバル

まな板オーバル M ¥4,000
たて316×よこ239×高さ17/たて持手含 353mm カートン入数:15

まな板オーバル L ¥4,900
たて369×よこ281×高さ18/たて持手含 407mm カートン入数:15



〈ウラ〉



〈ウラ〉

MA133MAR マルシェ
JANコード:577432

MA134MAR マルシェ
JANコード:577630

まな板スクエア Manaita Square



まな板スクエア M ¥4,000 たて330×よこ236×高さ17 / たて持ち手含 359mm カートン入数:15



MA135FW フラワー
JANコード:577845

MA135PW ポワール
JANコード:577821

まな板スクエア L ¥5,200 たて380×よこ270×高さ17 / たて持ち手含 407mm カートン入数:15



MA136FW フラワー
JANコード:578040

MA136PW ポワール
JANコード:578026

※JANコードの共通メーカーコードは、すべて4960784です。

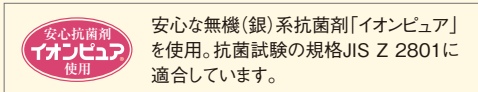
本カタログの表示価格は消費税抜きの価格です。

抗菌



安心抗菌剤を使用

ぬめり・黒ズミがつきにくく、菌の繁殖を防ぎます。また、アルコール除菌もできるので、衛生的です。



※24時間後99%以上死滅
(一般財団法人 化学研究評価機構 高分子試験・評価センター調べ)

軽量



芯が板材なので適度な重さ

芯部が板材なので、同サイズのプラスチック製まな板より10~20%軽量。適度な重さで安定感があり、扱いやすく、反らないので、シンクに橋渡しして使えます。

表層と枠はポリエチレン  芯部は板材



裏表がわかりやすい

両面のデザインが違うので、裏表がわかりやすく、食材の種類によって使い分けに便利です。また、刃当たりが良く、包丁の刃先を傷めず、表面のエンボス加工で、食材がすべりにくくなっています。



ホームページより
PDFデータを
ダウンロードできます。

mellina.

マルケイ株式会社 www.marukei-corp.co.jp

