

抗菌「軽量おとく」OLKタイプ

材質：ポリエチレン樹脂

千葉県八千代市上高野1384-5

芯材：天然木材

長谷川化学工業株式会社

このまな板は、無機系抗菌剤をポリエチレン素材に配合した製品で、まな板の表面に付着する多くの細菌に対する抗菌作用により、永続的に菌の繁殖を抑制致します。

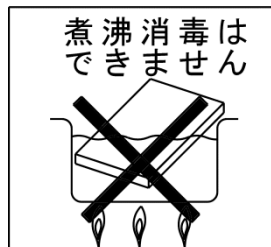


SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

使用上のご注意



- ご使用の際は、研磨材入りの液体クレンザーにて、たわし等でよくこすって下さい。すべり止めの効果と抗菌性が向上します。但し粉末クレンザーではキズがつきます。
- 積層はがせるまな板ですので、切断（分割）しないで下さい。また、包丁で切りつけると、表面にキズがつきます。
- 出刃包丁や中華包丁でのタタキ作業では穴が開く恐れがありますのでお止め下さい。
- 特に角部は、包丁で深く切りつけしないで下さい。層間に水が入ることがあります。
- 包丁の刃先、刃元を強く立てると、穴が開くことがあります。目打ちはできません。
- 表面の1枚に穴が開くと、浮き、フクレ等が発生します。表面が汚れたり、フクレたり、穴開きの時は、直ちに1枚はがして新しい面をご使用下さい。はがす際には、下記の「積層まな板の正しいはがし方」を必ずお読み下さい。また、刃物を使用しての切りはがし作業ですので、保護手袋を必ず着用し、手を傷つけないように注意しながら行ってください。
- 両面に積層したタイプは、両面を交互にはがしてお使い下さい。片面だけご使用になると変形することがあります、なるべく均等にご使用下さい。
- 調理面がケバ立ってきましたら、水でまな板を濡らし、当社まな板削り「ミガクリン」等で取り除いて下さい。ケバ立ったまま使用しますと、異物混入の原因となります。
- 下記の含硫アミノ酸をもつタンパク質等によって、ごくまれに変色することがありますが、変色部分は当社まな板削り「ミガクリン」等で取り除いてください。
(ワサビ、からし、にんにく、しょうが、玉ねぎ、たくわん、肉汁、魚汁、レバー等の内臓、等)
- ご使用後は、ブラシ・たわし等を用いて、中性洗剤でよく洗って下さい。また洗浄後は、よく水分を拭き取り、立てかけて保管して下さい。まな板表面に汚れがある場合、その表面に付着した菌には、抗菌効果が及びませんので、常に清潔にして下さい。
- 加熱、煮沸消毒はできません。 反り、フクレ等の原因となります。
- 火気の近くに置かないで下さい。直火に触れると、溶けたり燃えたりしますので、絶対に近づけないで下さい。また、熱い鍋など、のせないで下さい。
- 紫外線殺菌を長期間ご使用になったり、直射日光にさらしたりすると変色する場合がありますが、使用上の問題はありません。
- 立て掛けて保管すると反りが出る事がありますので、保管方法には十分ご注意下さい。



積層まな板の正しいはがし方

※①～⑤の説明図に従って、傷んだまな板表面をはがしてください



① まず、まな板を必ず縦にして下さい。つぎにまな板の角部の白いセパレートラインに、包丁を合わせます。



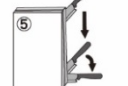
② そのまま包丁で切れ目を入れ、5センチ程度の口を開けてください。



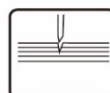
③ その切り口に包丁を斜めに差し込んで、刃先を下に向け、押し下げながら切はがして行きます。



④ 包丁の先が下に着いたら、角度が水平になるまで完全に切はがしてください。



⑤ 他の3辺も同様に刃先を下にして、切はがしてください。



次の層まで包丁キズがついてしまった場合は、速やかに剥がしてください。はがしていただいた1層はお捨てにならず、そのまま、まな板の上のせてご使用いただけます。

注意



図のように刃先を上に向けたまま降ろしますと、包丁がセパレートラインから脱線して危険です。 ※左記以外の剥がし方は絶対におやめください。

※両面積層タイプの場合は、必ず交互にはがしてご使用ください。片面だけはがすと、反る場合がございます。