

「抗菌 ラバーラおとく」ORB

HASEGAWA®

千葉県八千代市上高野 1384-5
長谷川化学工業株式会社

材質：エラストマー樹脂, 天然木材

[抗菌性]



「ラバーラ」は、手入れの行き届きにくい、包丁キズ内部の抗菌性を重視した、抗菌剤の配合をしてありますので、より安心してご使用いただけます。

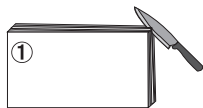
S I A Aマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

必ずお読み下さい 使用上のご注意

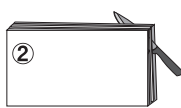
1. 本製品内部には木芯が入っています。切断（長さの切り詰め）は絶対におやめください。また、側面の裂けや内部の木芯が露出した際は直ちにご使用を中止してください。
2. 調理用まな板の用途以外には使用しないでください。
3. 包丁の刃先や刃元を立てて強く叩く作業、出刃包丁・目打ちを使用すると表面に穴が開くことがあるのでおやめください。また、まな板の外周部を包丁で深く切りつけると、層間に水が入ることがあります。
4. 表面に穴が開くと、浮きやフクレなどが発生します。層間に水が入り不衛生な状態となるため、直ちに1枚はがして新しい面をご使用ください。
5. まな板をはがす際は、下記の「積層まな板の正しいはがし方」「はがし方動画」をご覧ください。刃物を使用しますので、保護手袋などを必ず着用し手を傷つけないよう注意してください。
6. 火気の近くに置かないでください。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ください。また、熱い鍋などを乗せないでください。
7. 食材の滑りが気になる際には、研磨剤入りの液体クレンザーなどでよく擦ってください。滑り止め効果と抗菌性が向上します。
8. 下記の含硫アミノ酸を持つたんぱく質などにより、ごくまれに変色することがあります。変色した際は当社製まな板削り「ミガクリン」などでお手入れしてください。（ワサビ、からし、ニンニク、ショウガ、玉ねぎ、にんじん、たくわん、肉汁、レバーなどの内臓、など）
9. 表面削り（カンナがけ）はおやめください。表面の浮きやフクレ、或いは木芯が露出することがあります。
10. 危険防止のため、平らな調理台・作業台など安定した場所でご使用ください。
11. 包丁作業により表面には傷や毛羽立ちが発生します。表面が毛羽立ってきた際は、当社製まな板削り「ミガクリン」などで取り除いてください。そのまま使用しますと異物混入の原因となります。
12. ご使用後は、毎回ブラシなどを用いて中性洗剤で擦り洗いをしてください。洗浄後は十分乾燥させ立て掛けて保管してください。汚れ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ください。
13. 洗浄機、煮沸消毒・温風保管庫には対応していません。溶けやフクレの原因となります。熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤などでの消毒については、適切な濃度・時間で行ってください。
14. 紫外線殺菌庫には入れないでください。表面硬化や変色の原因となります。
15. まな板用脚台に乗せて使用する際は、中央部がたわまないよう本数を調整してください。
16. 異種材料の複合構造のため、使用状況により剥離や隙間が生じる場合があります。その際は、直ちにご使用を中止し、新しいものとお取替えください。調理内容や使用頻度、保管方法などにより製品寿命には大きな差が生じます。

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



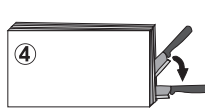
まな板を必ず縦にして下さい。つぎにまな板の角部の白いセパレートラインに、包丁を合わせます。



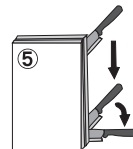
そのまま包丁で切れ目を入れ、5センチ程度の口を開けてください。



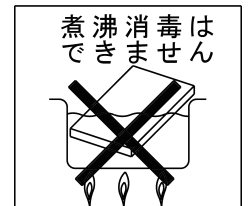
その切り口に包丁を斜めに差し込んで、刃先を下に向け、押し下げながら切りはがして行きます。



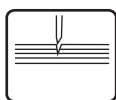
包丁の先が下に着いたら、角度が水平になるまで完全に切りはがしてください。



他の3辺も同様に刃先を下にして、切りはがしてください。



煮沸消毒は
できません



次の層まで包丁キズがついてしまった場合は、速やかにはがしてください。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。



はがし方動画

※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。片面だけをはがすと、反る場合があります。