

「抗菌かるがる」 SDK・HDKタイプ

HASEGAWA®

材 質：ポリエチレン樹脂, 天然木材
温風保管庫設定：90℃・90分以下

千葉県八千代市上高野 1384-5
長谷川化学工業株式会社



バイオマス
使用部位：まな板
No.210073



無機抗菌剤・練込
表面シート
JP0122122A0004P

バイオマスマーク認定商品

ハセガワのまな板は木芯と一定量配合されたバイオマスプラスチックの2つのバイオマス素材による低炭素志向のまな板です。

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。

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. 火気の近くに置かないでください。直火に触れると熔けたり、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。
4. 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。
5. 木芯が露出する場合がありますので表面削り（カンナがけ）はおやめください。HDKタイプ（肉厚）については片面5mmまで削ることができますが反りや変形が起こることがあります。
6. 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。
7. 包丁作業により表面には傷や毛羽立ちが発生します。表面が毛羽立って来た際は、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。
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. 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。
10. 煮沸、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。なお、煮沸消毒は5分以内を目安とし、洗浄後のきれいな状態で行ってください。汚れたまま煮沸すると変色の原因となります。加熱直後はまな板が非常に高温です、やけどには十分注意してください。
11. 紫外線殺菌庫での長時間保管は、変色したり材質が劣化する事があります。
12. 温風保管庫をご使用の場合には、食材成分の残渣により変色する事があります。また、温風保管庫の設定条件は90℃90分以下でご使用ください。設定温度90℃を超える高温長時間の保管では、変色以外に変形劣化して使用不能となる場合があります。また、吹き出し口付近は特に高温となりますので離して保管してください。
13. 加熱殺菌後のご使用にあたっては、必ず全体を常温まで冷却してからご使用ください。冷却前のご使用になるとプラスチックが柔らかい為、傷がつきやすく反りなどの変形が生じることがあります。
14. 加熱消毒の繰り返し、片面のみのご使用などにより、若干の反りが発生することがあります。反りに限らず、がたつきや滑りが気になる場合は、当社製「水濡れOKシート」などで調整してください。
15. 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てください。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。