

# 「一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け」 UDK

材 質 : 超高分子量ポリエチレン・木芯  
温風保管庫設定 : 使用不可  
食器洗浄機設定 : 85℃以下

**HASEGAWA**<sup>®</sup>  
千葉県八千代市上高野 1384-5  
長谷川化学工業株式会社



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。

## 必ずお読みください 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）及び目打ち針のご使用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、熱い鍋などを載せないでください。
4. 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。
5. 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。
6. 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。  
変色した際は弊社製まな板削り「ミガクリン」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)
7. 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。
8. 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。煮沸直後はまな板が非常に高温ですので、必ず全体を常温まで冷却してからご使用ください。
9. 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、弊社製まな板削り「ミガクリン」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る場合があります。
10. 温風保管庫・紫外線殺菌庫はご使用にならないでください。変色したり材質が劣化する事があります。
11. 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、弊社製「水濡れOKシート」で調整してください。
12. 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。