

材 質 : ポリエチレン・エラストマー

温風保管庫設定 : 使用不可

食器洗浄機設定 : 使用不可

**HASEGAWA**®

千葉県八千代市上高野 1384-5  
長谷川化学工業株式会社

必ずお読みください  
使用上のご注意

1. 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、剥離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. 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2」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. 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。
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2」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。変形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。
13. 長期間のご使用・擦り洗い、ミガクリン2でのお手入れにより、レーザーマーキングが薄くなる場合があります。