Cutting Board Comparison

The cutting board has a significant impact on knife edge durability, even more so than the food itself. Tenryo HI-SOFT, Asahi Rubber/Soft, and Hasegawa Soft cutting boards are made with materials that are gentle on the blade and minimize dulling.



Hard cutting boards made with materials such as acrylic and glass make knives dull much faster.

ENGLISH	MATERIAL	PRICE	preservation of blade sharpness	SCARRING TEXTURE	SURFACE IMAGE
plastic	Plastic	\$	Δ	Δ The surface is hard so the scar will be deep and leave a rough texture.	
HI-SOFT	EVA Vinyl acetate	\$\$	©	EVA is soft and flexible, preventing deep scars and a rough surface	→ ←
ASAHI RUBBER	ELASTOMER (Elastic polymer)	\$\$\$	Best	Best The soft and elastic materials prevents deep scars and allows the scars to almost heal.	→'←
HASEGAWA	Soft Rubber with solid wood core	\$\$\$	TOP quality	The soft rubber material makes this cutting board so blade-Friendly that prolong the edge sharpness. Unique Woodcore prevents warping and bending and reduces weight by 30% compared to solid plastic cutting boards.	→ ←
日本語	材質	価格	刃当たりの良さ	傷への耐性	
HAPP					表面イメージ
plastic	合成プラスチック	\$	Δ		
HI-SOFT	酢酸ビニール (柔軟性があるだけでなく、 "酢酸"成分により抗菌性が高い)	\$\$	0	◎ EVAの柔軟性ゆえ傷口は滑らかに戻りやすい。	
ASAHI RUBBER	弾力性の高い特殊ゴム	\$\$\$	Best	<mark>Best</mark> ゴムの柔軟性ゆえに傷口の戻りは早い。	→'←
HASEGAWA	木芯入り特殊ゴム	\$\$\$	TOP quality	木芯+特殊ゴムのおかげで、刃がまな板に当たっても刃先を傷めることなく刃の持ちが 圧倒的に良くなりました また木芯のお陰でまな板が反ることなく安心して使えるようになりました。	→'←
中文	材料	价格	刀感	耐切性	
中文 plastic	材料塑料	价格	刀感	耐切性	断面图
				Δ	断面图
plastic	塑料 型料 柔軟性佳,且經過醋酸加工,	\$	Δ		断面图 —— → —— → —— → —— → —— —— ——
plastic HI-SOFT	塑料 柔軟性佳,且經過醋酸加工, 抗菌性好	\$	△ ©	材質比較堅硬,一旦刀痕出現就無法復原 EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現也容易復原癒合 Best	
plastic HI-SOFT ASAHI RUBBER	塑料 柔軟性佳,且經過醋酸加工, 抗菌性好 高彈性橡膠 彈性橡膠	\$ \$\$ \$\$\$	△ © Best	→ 材質比較堅硬,一旦刀痕出現就無法復原 ② EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現也容易復原癒合 Best	→ <u>←</u>
plastic HI-SOFT ASAHI RUBBER HASEGAWA	塑料 柔軟性佳,且經過醋酸加工, 抗菌性好 高彈性橡膠 彈性橡膠 彈性橡膠外層 硬木內層	\$ \$\$ \$\$\$	© Best TOP quality	→ 材質比較堅硬,一旦刀痕出現就無法復原 ② EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現也容易復原癒合 Best 橡膠的表層柔軟性極高,刀痕很快就癒合 显佳質量保證的創新性設計, 具有彈性的橡膠外層表面柔韌度極佳不留刀痕,可有效保持刀刃鋒利度。獨特的硬木內 屬設計可有效防止砧板弯曲變型,更令整體重量比其他橡膠砧板輕百分之三十, 方便清洗及收納	→ ←
plastic HI-SOFT ASAHI RUBBER HASEGAWA 한국어	塑料 柔軟性佳,且經過醋酸加工, 抗菌性好 高彈性橡膠 彈性橡膠外層 硬木內層	\$ \$\$ \$\$\$ \$\$\$	O Best TOP quality 칼 쓸때의 느낌	→ 材質比較堅硬,一旦刀痕出現就無法復原 EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現也容易復原癒合 Best	→ <u>←</u>
plastic HI-SOFT ASAHI RUBBER HASEGAWA 한국어 plastic	塑料 柔軟性佳,目經過醋酸加工, 抗菌性好 高弾性橡膠 弾性橡膠外層 硬木内層	\$ \$\$ \$\$\$ 774 \$	○ Best TOP quality 칼 쓸때의 느낌	● EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現就無法復原 EVA的柔軟性較好,即便刀痕出現也容易復原癒合 Best	→ <u>←</u>