

庖丁にやさしいまな板 黒 取扱説明書

この度は「庖丁にやさしいまな板 黒」をお求めいただき、誠にありがとうございます。
未永くご使用いただくためにも、以下の点にご注意ください。

ご使用前にご確認ください

- 表面の白い線や模様は、製造過程において発生するもので品質に問題はございません。そのままご使用ください。
- 本製品は庖丁の刃をやさしく受け止めるため、一般的なプラスチックに比べ柔らかい素材を使用しています。そのため、刃の跡などが残りやすくなりますが、製品特性によるものとご理解ください。

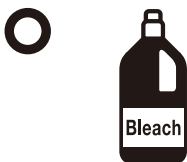
【ご使用の際の注意事項】

●熱湯・食洗機は使用しない

耐熱温度は70度です。変形する恐れがありますので、煮沸や熱湯の使用はしないでください。
また、食洗器も使用しないでください。

●こまめに漂白を

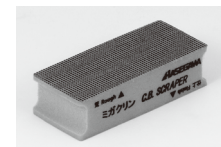
黒色で汚れが目立ちにくいので、定期的に食器用漂白剤で除菌、漂白することをおすすめします。
なお、漂白は必ず、食器用洗剤で洗浄した後に行ってください。
※本製品は、黒色の素材を使用していますので漂白しても色落ちはありませんのでご安心ください。



●たまに表面を削る

使用していくと切り跡がついて表面が毛羽立ってきます。その時はまな板削り(別売り)、もしくは紙やすりなどで削って表面をならしてください。
尚、別途有料で削り直しも承っておりますのでご希望の際は販売店までお申し付けください。

※削り直しをすることによって、まな板に多少のかたつきが発生する場合がございます。予めご了承ください。



まな板削り

●斜めに立てかけず、水平に置くか、垂直に立てて保管する

保管時に斜めに立てかけると、反りが起きる可能性があります。水平に置くか、まな板スタンドなどで垂直に立てた状態で保管してください。



まな板スタンド

【こんなときは?】

においが取れない

表面を食器用洗剤とたわし等できれいに洗ってください。その後食器用漂白剤を使用し漂白してください。それでも改善されない場合は表面をまな板削りや紙やすりなどで削ってください。

食品に黒いものが付着する

刃の跡による毛羽立ちで、まな板のカスが食材などに付着することがありますが、こちらはあらゆる素材のまな板で発生しうる事案で、本製品の場合、黒色でより目につきます。

この場合はまな板削り等を使用し表面を整えていただくと改善されます。また、口に入っても害はございませんので、どうぞご安心してご使用ください。

【販売元/問い合わせ先】 株式会社釜浅商店

〒111-0036 東京都台東区松が谷2-24-1 営業時間: 10:00~17:30 年中無休(年末年始除く)
TEL: 03-3841-9355 Email: info@kama-asa.co.jp

【製造元】 株式会社天領まな板

〒711-0917 岡山県倉敷市児島味野上1丁目1225

2021.09.26