

@kitchen
mellina

アート感覚の楽しいまな板です

お料理がますます楽しくなるキュートなイラスト入りで野菜用、お肉用など両面の使い分けにも便利。しっかりした厚みなのに軽いから、みんなの集まるテーブルにもそのまま持っていけるおしゃれなまな板です。

日本製

Cutting Board

カッティングボード ¥2,500 たて309×よこ209×高さ14 カートン入数:30



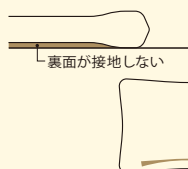
(ウラ)



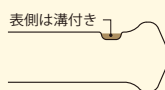
(ウラ)

MA138FF フルーツファーム
JANコード:578200

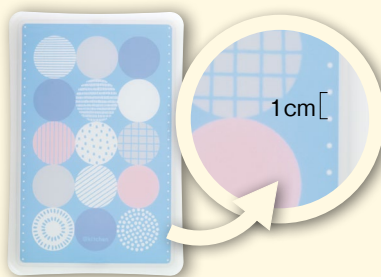
MA138BDC バードサークル
JANコード:578217



裏面が接地しないので衛生的
四隅の角部が厚くなっているので、使用時に裏面が接地せず、衛生的です。また、外形のカーブ設計で、立てかけた時もフチが接しません。



溝付きでキッチンが汚れにくく快適
表側全周に溝があるので、汁が出やすい具材でも、キッチンが汚れにくいです。裏側は溝がないので、食材により使い分けが出来ます。



便利な目盛り付き
バードサークルは、裏側の両端に1cm刻みの目盛りがついています。



安心抗菌剤を使用

ぬめり・黒ズミがつきにくく、菌の繁殖を防ぎます。また、アルコール除菌もできるので、衛生的です。

安心抗菌剤
イオンピュア
使用

安心な無機(銀)系抗菌剤「イオンピュア」を使用。抗菌試験の規格JIS Z 2801に適合しています。

※24時間後99%以上死滅
(一般財団法人 化学研究評価機構 高分子試験・評価センター調べ)



裏表がわかりやすい

両面のデザインが違うので、裏表がわかりやすく、食材の種類によって使い分けに便利です。また、刃当たりが良く、包丁の刃先を傷めず、表面のエンボス加工で、食材がすべりにくくなっています。



芯が板材なので適度な重さ

既存の弊社まな板製品より芯部を薄くしたので、15%軽量化。適度な重さで安定感があり、扱いやすく、反らないので、シンクに橋渡しして使えます。

表層と枠は
ポリエチレン

芯部は
板材

※ JAN コードの共通メーカーコードは、全て 4960784 です。

本カタログの表示価格は消費税抜きの価格です。

国際化工株式会社
www.kokusai-kako.co.jp