

刃あたり極上 極みやわらかまな板

毎日の料理を、もっと快適に
やさしさと機能性を追求したまな板

やわらかさと使いやすさを
両立したまな板

包丁の切れ味を引き立てる、やわらかな刃あたり
食材をやさしく受け止め、包丁の刃も傷みにくい
毎日の料理が快適になる、人にも包丁にもやさしいまな板です



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。

❖ 極上のやわらかさ ❖

弾力のある素材で刃あたりがよく、セラミック包丁の刃もやさしく受け止めます。



※使用画像はイメージです。

❖ 滑りにくい安心設計 ❖

素材のやわらかさでしっかりグリップ。さらにダイヤカットエンボス加工で、滑りにくくなっています。



❖ 抗菌仕様で衛生的 ❖

抗菌加工で雑菌の繁殖を抑え、清潔にお使いいただけます。抗菌剤を練り込みのため、洗浄でも落ちず抗菌効果が持続します。



刃あたり極上 極みやわらかまな板 規格表



▲正方形



▲長方形

品番	製品サイズ (cm)	形状	色	JANコード (4973692)	1枚の重量 (kg)	入数 (枚)	ケースサイズ (cm)	C/S重量 (kg)
HGK-SM	タテ25×ヨコ25×厚さ1	正方形	ホワイ	007397	0.58	30	26×26×32	17.8
HGK-RS	タテ22×ヨコ33×厚さ1	長方形	ホワイ	007403	0.67	30	23×34×32	20.5

○材質／ポリエチレン・オレフィン系エラストマー
○耐熱温度／70℃(食器洗い乾燥機、食器乾燥機には使えません。)

安心・安全な
日本製



株式会社三洋化成

本社●愛知県海部郡大治町大字花常字円楽寺15番地 TEL (052) 442-1131(代)
FAX (052) 442-1136
長野工場●長野県東御市滋野甲2305番地 TEL (0268) 62-1631(代)
FAX (0268) 62-4042