

やわらか抗菌まな板



刃あたりのよいやわらかさで 包丁の刃先にやさしいまな板



改質ポリマー(エチレン/α-オレフィン共重合)を配合。
従来のプラスチックまな板には無かった弾力性を実現しました。

「今までのプラスチックまな板は硬くて調理しづらい!!」
「調理している時にまな板がすべったり移動したりして安心して調理できない」と感じてた方にピッタリなのがこの「やわらかい抗菌まな板」です。

弾力性があり、包丁や手・関節への負担が軽くなるだけでなく、水滴などでぬれたシンクの上でもすべりにくいので調理しやすいです。

安定

滑りにくく調理しやすい!

一般のプラスチックまな板に比べ滑りにくい素材を使用しているため、シンクの上で安心して調理が出来ます。

※但し、調理の際は事前に水気を拭き取ってから調理することをおすすめします。



安心・清潔

JIS抗菌規格、及び「SIAA」規格適合!

抗菌 JIS Z2801に適合し、抗菌製品技術協議会のガイドラインで品質管理された安心と信頼の「SIAA」規格適合品です。抗菌の持続性・安全性を備えています。



快適・便利

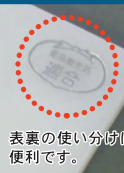
使いやすい工夫がいろいろ!

みなさまの声からできた新しいカタチ。

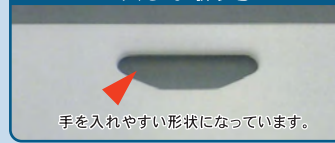
スリムタイプ



マーク入り



大きな取っ手



やわらか抗菌まな板 規格表



品番	製品サイズ (cm)	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)	価格
KSN-SW	タテ22×ヨコ32×厚さ1.3	ナチュラル	002866	0.84	15	33×23×21.5	13.1	オープン※
KSN-MW	タテ25×ヨコ37×厚さ1.3	ナチュラル	002873	1.11	10	38×26×15	11.6	オープン※
KSN-LW	タテ27×ヨコ40×厚さ1.3	ナチュラル	002880	1.29	10	41×28×15	13.4	オープン※

※オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。



※原材料/ポリエチレン



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