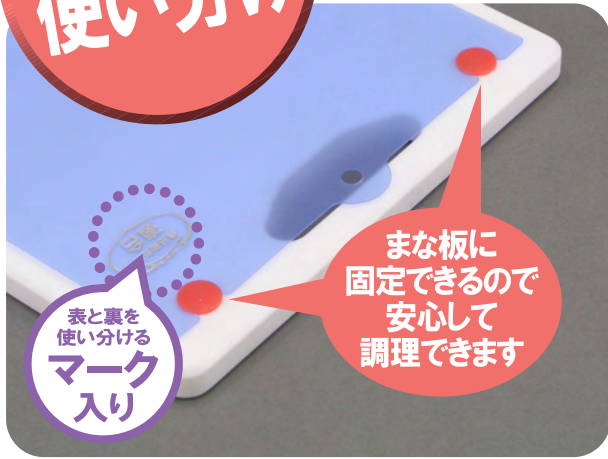


調理用シート

食材に応じて使い分けるのに便利な 交換用調理シートです

食材で
使い分け



スベリ止め抗菌まな板 (別売り) に追加できる
便利な「調理シート」。
肉や魚、野菜や果物など、調理する食材に
応じて使い分けたいという方に最適です。
もちろん、まな板代わりにそのまま使うことも
できるので、アウトドア用としても便利です。

※注意……交換用として調理シートを使用する場合、シートのサイズは必ず、
スベリ止め抗菌まな板 (別売り) と同じサイズを使用して下さい。
違うサイズの場合、まな板のストッパーに固定することができません。

シートを使い分けて快適に調理

食材によって使い分ければ臭い移りも心配ありません!

調理シートを使い分ければ、調理した食材をわざわざ別の容器に移す手間がいりません。
調理したらシートを外し、別のシートを付ければすぐに違う食材を調理できます。
もちろん、調理した食材はそれぞれ鍋やボールにこぼさず移せます。
また、調理シートには銀色のマークがついているので、表と裏を使い分けるのに便利です。
あなたの工夫次第で調理シートの使い方はどんどん広がります。ぜひ、お試しあれ!!

さかな用



▲調理用シートMサイズ

お肉用



▲調理用シートMサイズ

▲スベリ止め抗菌まな板 ※別売り

▲調理用シートMサイズ

野菜・果物用



調理用シート 規格表



●原材料/ポリプロピレン

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
KST-SS	タテ20×ヨコ30×厚さ0.075※1	オレンジ	002286	0.042	50	34.5×23×83	2.60	オープン※2
KST-MS	タテ22×ヨコ39×厚さ0.075※1	シーブルー	002293	0.058	50	43.5×23×83	3.48	オープン※2

※1：パッケージサイズは、Sサイズ/タテ34.5×ヨコ22.5cm、Mサイズ/タテ43.5×ヨコ22.5cmとなっております。
※2：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。

マーク
入り

やわらか
素材