

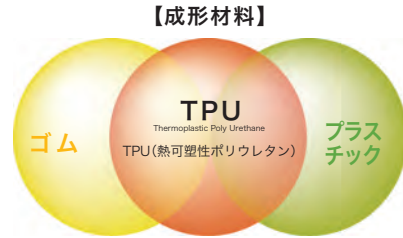
# MUTEKIBOARD

## ムテキボードの7つの特徴

- ✂️ キズがつきにくいから清潔&長持ち
- 🔄 両面使えて便利、食材で使い分け！
- 🍷 汁がこぼれにくい設計デザイン

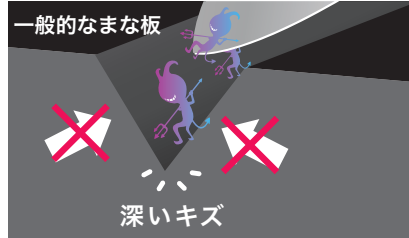
- 🛡️ 安定性と柔軟性を兼ね備えた設計
- 🔥 耐熱110℃まで、熱湯消毒OK！
- 🧼 食器洗浄機・食器乾燥機OK！
- 🧽 サッと拭くだけ！乾きやすい

ムテキボードは【ゴム】と【プラスチック】の特性を兼ね備えた素材【TPU製】のまな板です。



戻るとうとする復元力が働く

TPUは弾力があり、キズがつきにくい素材です。



一般的なまな板

深いキズ

PP、PE、シリコン、木製等の一般的なまな板は、切りキズがしやすい。

## 取扱い上の注意

●火気に近づけないでください。●熱い鍋などをのせないでください。●安定している平らな場所で使用してください。●たわしやみがき粉は使用しないでください。●曲げたり、丸めた状態で保管すると変形する場合がありますので平らな状態で保管してください。●すべりやすい食材の調理には注意してください。●繰り返しの使用や色の濃い食材を使用した場合、変色することがありますが食材の色が染まったもので、そのまま使用していただけます。●本来の目的以外には使用しないでください。●変形する恐れがありますので、食器洗浄機・食器乾燥機は、商品を平らな状態にしてご使用ください。●電子レンジやオープンには使用しないでください。●冷凍庫に入れて使用すると破裂するおそれがあります。●ムテキボードの素材は一般的なPP、PE、シリコン、木等に比べてキズが付きにくい素材ですが、包丁やナイフで強く切りつけたりするとキズが付きます。キズが付かないことを保証するものではありませんので、ご注意ください。

## お手入れ方法

●はじめてご使用の際は中性洗剤で洗ってください。●使用後は柔らかいスポンジに洗剤を付けてよく洗い、水分をよくふき取ってください。●熱湯消毒は平らな場所でムテキボード全体にサッとかけてください。(30秒以内を目安に、反り防止の為、両面にかけてください。)●ご使用後に洗浄・乾燥させる際、まな板に残った食品のタンパク質が硬化して、まな板の上に白く残る場合があります。(特に熱湯で洗った場合は硬化しやすくなります)その際は、重曹やクエン酸を使用して汚れを落としてください。

### 品質表示

原料樹脂：熱可塑性ポリウレタン  
耐熱温度：110℃  
サイズ(約)：  
(縦)250×(横)380×(厚さ)5mm

※品質向上の為、予告なく仕様変更する場合があります。

### お問い合わせ先

SINCE1956  
**協和工業株式会社**  
大阪市西淀川区佃1丁目24番11号  
TEL: (06) 6471-3539  
FAX: (06) 6471-4668  
受付時間: 10:00~12:00、13:00~16:00  
(土・日・祝日は除く)

ムテキボード グレー  
品番: MTKBD23-GY



4 962518 981454

MADE IN KOREA

