



Active Zone



両端に反り返り防止加工

～速乾性・抗菌性のある安全なカッティングボード～

天然の柿渋を使用した塗装の上に、食品衛生法をクリアしたコーティングを行い、撥水効果が高く、お肉やお魚を切った後も簡単に洗浄が可能で、速乾性と抗菌性があり非常に軽量です。無垢の桐材を使用しており一般的なカッティングボードでは「反り」が発生しますが両端にウォールナットの木を埋め込み加工をすることで長くご使用いただけます。桐は柔らかく弾力性があり、包丁の刃が傷みにくく長持ちします。また片面をノーカット専用にご使用いただければ、お料理をそのままのせてプレートとしてテーブルに彩りを添えることも可能。プラスチック性のカッティングボードが主流となる中、昔ながらの桐材を使用することで、食材を切る時の「トントン」という音も心地よく、お料理が楽しくなります。桐材の特性上、長年ご使用いただくと傷や汚れが目立ってきます。使い捨てするのではなく、「Reuse」の観点から、弊社で削り、再塗装することで新品同様に生まれ変わります。(別途費用)何世代に渡っても安心・安全にご使用できるカッティングボード。家族とのコミュニケーションも増えることでしょう。室内だけでなくアウトドアシーンでもご活用ください。

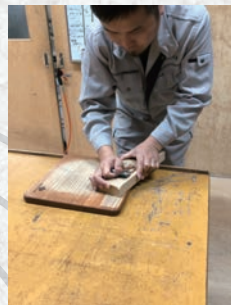
【メンテナンス】

傷のついたカッティングボードを以下の工程で新品同様にメンテナンスさせていただきます。

価格：¥1,000(税抜)(送料別)



傷がついた
カッティングボード



1. 鉋掛け
表面の削り出し



2. 3種のサンドペーパー
で仕上げ



3. 柿渋塗装

【種類】



桐カッティングボード(大)
寸法：465×235(185)
無垢・柿渋オレンジ
¥7,500(税抜)



桐カッティングボード(小)
寸法：300×215(185)
無垢・柿渋オレンジ
¥5,500(税抜)



桐カッティングボード(四角)
寸法：300×300×20(mm)
無垢・柿渋オレンジ
¥6,000(税抜)

— 刃あたりがよく料理が楽しくなるクッキングツール —