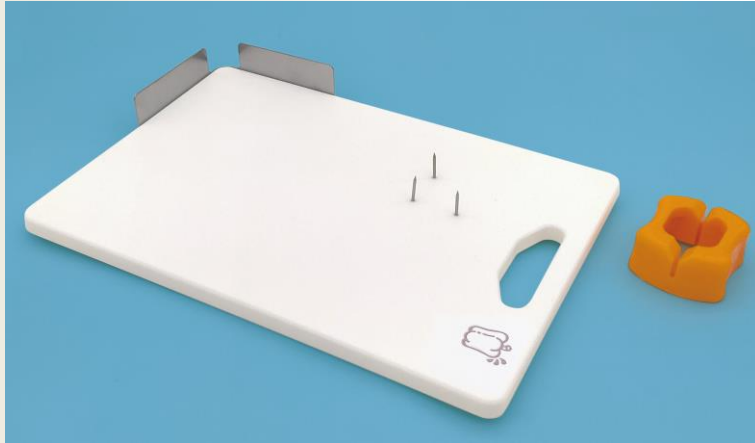


片手で調理ができるまな板  
耐熱・抗菌加工で食洗機が使える衛生的

新商品



釘に刺したり、コーナーエッジを利用して食材を固定させ、片手で調理することが可能です。

ワンハンド調理板 3

商品番号

価格（税込）

K20230



釘に人参やじゃがいも・大根等を刺し、ピーラーで皮をむきカットすることができます。



コーナーエッジにパンを置き、マーガリンやジャムをぬったり、カットすることができます。



釘カバーは包丁立てとしてもお使いいただけます。

材質／まな板：ポリエチレン 釘、コーナーエッジ：ステンレス すべり止め：シリコンゴム

釘カバー：耐熱 ABS 樹脂

寸法／20×30×高さ 1.2cm 重量／約 760g 耐熱温度／90度

取扱上の注意

○火のそばに置かないでください。 ○熱いなべ等をのせないでください。