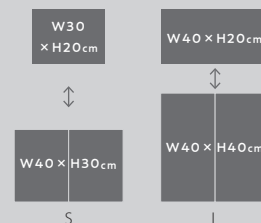
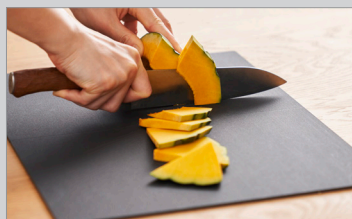




ここちいい。
刃あたりが良く
薄くて反りにくい
倍に広がるカッティングマット

刃あたりが良く、薄くて反りにくい、食材にあわせて倍に広がる



カッターマット製造に使われる特殊な3層構造により、3mmという薄さにもかかわらず、刃あたりの良さと反りにくさを実現しました。折りたたみ式で広げて使えるので、大きい葉物野菜やころころ転がる食材もストレスなく切ることができます。まな板としてはもちろん、小麦粉をこねたりクッキングマットとしても活躍します。たたんで使うと厚みも倍になるので、コンパクトでもしっかり使えます。

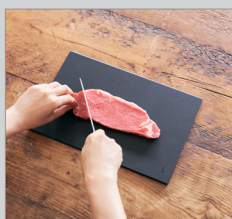
食材がこぼれにくい&自立する&収納しやすい



フライパンに食材を移すときも、折り曲げることでこぼれ落ちるのを防げます。乾かす時などは自立してくれます。抗菌仕様で衛生的。折りたたんでも薄さ6mmなので、収納にも困りません。

折りたたんでカット、面で使い分け

「切る」を、ここちよいものに



内側と外側で使い分けができます。広げて野菜を切ってから、たたんで肉や魚など、その都度洗わずにスムーズに調理ができます。折りたたむとシンプルでコンパクトになるので、食卓で切り分けたりカッティングプレートのようにしても楽しめます。

カッティングマット

S ¥3,500(税別) L ¥4,000(税別)
ロット：2 原産国：日本
サイズ：S 約W300×D3×H400mm L 約W400×D3×H400mm
重量：S 約320g L 約425g
材質：ポリプロピレン、エラストマー 耐熱温度：100℃
食器洗い乾燥機使用可

パッケージサイズ：
S 約W200×D6×H355mm
L 約W200×D6×H455mm
重量(パッケージ含)：S 約330g L 約440g

S/DH-010-S/4580122327023
L/DH-010-L/4580122327026



製品ページ



h concept

2-7-5, Komagata, Taito-ku, Tokyo 111-0043 Japan
Tel. +81-(0)3-3862-6011
Fax. +81-(0)3-3862-6012
www.h-concept.jp info@h-concept.jp

発売元 アッシュコンセプト
〒111-0043 東京都台東区駒形2-7-5
Tel. 03-3862-6011 Fax. 03-3862-6012

* 製品仕様、製品色は予告なく変更することがありますのでご了承ください。
* 色調は実物と異なることがあります。