KD 純チタン製 まな板

S / M / L 3サイズ展開

PURE TITANIUM
純チタン1種1級

Good Food Better People

プロの現場から、
毎日の食卓まで。
清潔な調理環境を、
チタンとともに。

料理を、
もっと清潔に、
もっと自由に。



燕三条の加工技術を活かした、衛生的で扱いやすい純チタン製まな板

純チタンまな板は、燕三条の金属加工技術を活かして製造されたカッティングボードです。木製・樹脂製のまな板と異なり、水分をほとんど吸収しないため、食材の臭いや色が移りにくく、カビや雑菌が発生しにくい特長があります。肉・魚・野菜など、さまざまな食材の調理に衛生的にご使用いただけます。

KD PURE TITANIUM CUTTING BOARD

主な特徴

- 01 日本製鉄製「純チタン1種1級」を使用
- 02 軽量で持ち運びやすい
- 03 錆びにくく、耐食性に優れている
- 04 水分を吸収しにくく、衛生的
- 05 臭いや色が移りにくい
- 06 カビや雑菌が発生しにくい
- 07 割れや反りが起こりにくい
- 08 家庭・プロ・アウトドアまで幅広く使用可能

燕三条から、
いいものを世界へ
TSUBAME-SANJO
JAPAN

素材の品質と燕三条の加工技術を組み合わせた、
衛生性・耐久性・使いやすさに優れた純チタン製まな板です。

※製造工程上、多少の傷や機械油がが生じる場合があります。あらかじめご了承ください。

Titanium for a Cleaner Tomorrow

商品規格

商品CD	商品名	サイズ（約）	材質/成分	定価	記号	JANコード
136942	KD 純チタン製 まな板 (L)	295×395×1.0mm	チタン	¥9,400	C	4949362673988
136941	KD 純チタン製 まな板 (M)	235×335×1.0mm	チタン	¥7,300	C	4949362673995
136940	KD 純チタン製 まな板 (S)	195×290×1.0mm	チタン	¥5,700	C	4949362674008

KANKUMA 株式会社カンダ
〒959-1272　新潟県燕市杉柳912
TEL:0256-63-4541　FAX:0256-64-2960

燕三条から、
いいものを世界へ