

四万十ひのきのまな板 お手入れ方法



ご購入直後のお手入れ

ご購入の直後にヒノキのヤニ(樹脂)がまな板に付着している場合は、熱湯をヤニ部分に掛け流しすることで、取り除くことができます。

**熱湯をご使用の際は火傷にご注意下さい。

【ヤニ(樹脂)について】

ヤニは木材にとって欠かせない重要な栄養分です。ヤニが出るヒノキは木が健康である証拠です。



ご使用前のお手入れ

ご使用前には必ず水でまな板の両面をさっと濡らし余分な水分を拭き取った後ご使用下さい。水で湿らすことでまな板表面に水の膜ができ、食材からの色移りや匂い移りをグッと減らすことができます。

このひと手間を掛ける事により、まな板を良い状態のまま長くご使用いただく事が出来ます。



ご使用後のお手入れ ①

ご使用後はなるべく早目にタワシやスポンジなどを使って、木目に沿うように擦り洗いをして下さい。洗剤を使用する場合は食器用中性洗剤をご使用下さい。肉や魚などタンパク質が多い食材を切った後は、必ず水で洗って下さい。お湯で洗うとタンパク質が固まり汚れが落ちにくくなります。



ご使用後のお手入れ ②

まな板を洗った後は水分をきれいに拭き取り、直射日光を避けた風通しの良い場所で、まな板を立てた状態にして陰干しをして下さい。

【ワンポイントアドバイス】

まな板を洗った後に熱湯を掛けて水分を拭き取るとより早くまな板を乾かすことができます。

**熱湯をご使用の際は火傷にご注意下さい。

四万十ひのきのまな板お手入れ方法



黒ズミが発生した場合の対処方法 その①

粗塩をまな板表面の黒ズミ部分に付けてタワシやスポンジで木目に沿って擦り洗いをして下さい。粗塩が研磨剤の役割をし、黒ズミが薄くなります。



黒ズミが発生した場合の対処方法 その②

レモンの搾りカスをまな板表面の黒ズミ部分に擦り付けて約5分放置後、まな板全体をきれいに洗い流して下さい。特に黒ズミの気になる部分がある場合は、その部分にのみレモンの搾りカスを擦り付け→洗うという作業を2～3度、繰り返して下さい。



黒ズミが発生した場合の対処方法 その③

上記の「その①」及び「その②」の対処方法で黒ズミが緩和されない場合は、サンドペーパー<紙やすり>でまな板表面の黒ズミ部分を削り落として下さい。

その他の注意事項

- 食器洗浄機のご使用は避けて下さい。まな板の割れや反りの原因となります。
- キッチンハイターなど塩素系漂白剤のご使用は避けて下さい。まな板の変色の原因となります。

株式会社 土佐龍

高知県須崎市浦ノ内東分2830
Tel 0889-49-0111
Email hinoki@tosaryu.com
www.tosaryu.com
www.tosaryushop.com

