

合成橡胶制切菜板
アサヒクツキンカット®
Elastic Rubber Chop Board

专业厨师用品承办商 深受广大专业厨师喜爱的秘诀

什么是合成橡胶制切菜板？

专业厨师用品承办商

帕卡旭股份有限公司在日本最先开发了合成橡胶制切菜板。
从1965年开始销售的约半个世纪内，一直深受广大专业厨师的喜爱。

什么是帕卡旭股份有限公司的合成橡胶制切菜板？

接近木质的刀刃触感

这种高端切菜板兼顾了接近木质感的“良好刀刃触感”与更卫生的“不易损伤性”。
易洗、易干，并且清洁。

- 1 超强耐细菌·耐霉菌**
排水性好，干燥快。
不易吸水，因此细菌或霉菌繁殖少，比较卫生。
- 2 自然的刀刃触感**
具有适当的弹性，刀刃触感良好，不易损伤刀刃。
- 3 优良的耐久性**
不易损伤且不易磨损，经济实用。
即使用开水消毒，也不易产生变质·变形，可放心使用。
- 4 稳定性高**
重量适中，稳定性优良，另外，切剁烹调材料时，也不易打滑。
- 5 易用性**
不易脏污、不易残留遗香



考虑到了切菜板应具备的重要功能（卫生性·刀刃接触性）。
为了进行实证，利用“业务用合成橡胶制切菜板”与“木制切菜板”进行了对比试验。

卫生性 不易损伤的切菜板，吸水少且易干燥的切菜板

刀刃接触性 可充分吸收菜刀剁下时的冲击力的切菜板、不易损伤菜刀的切菜板

切菜板耐久试验

根据本公司的耐久试验装置(专利号第5216559号)

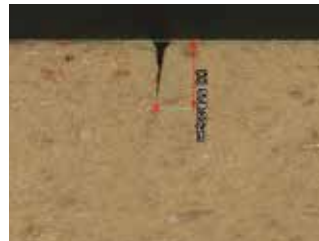
5万次切剁。持续约17小时切剁。

切断时的压力: 约0.2MPa

切菜板的截面积(80倍)

与“木制切菜板”相比，
“合成橡胶制切菜板”
明显不易损伤。

合成橡胶制切菜板



深度(μm) **578**

木制切菜板(云杉)



深度(μm) **1534**

菜刀的刀刃(160倍)

判断为“合成橡胶制切菜板”
与“木制切菜板”
具有几乎相同的刀刃损坏。

合成橡胶制切菜板



木制切菜板(云杉)



切菜板吸水性试验

	合成橡胶制切菜板	木制切菜板(云杉)
吸水量	0.004g/cm²	0.065g/cm²

试验条件/使用浸渍液: 自来水 试验体: 100×60mm 浸渍条件: 常温×3日

$$\text{吸水量(g/cm}^2\text{)} = \frac{\text{(浸渍后)-(浸渍前)的试验体重量(g)}}{\text{总表面积(cm}^2\text{)}}$$



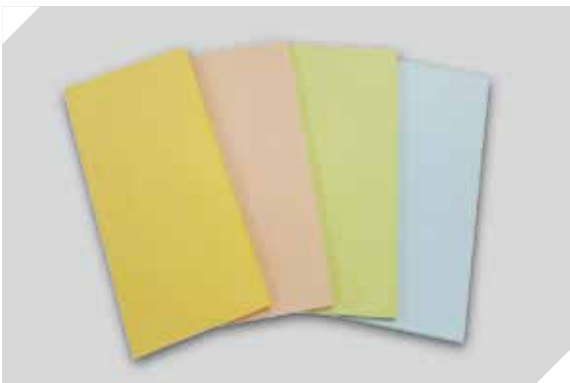


业务用

自然的木肌触感。
深受广大专业厨师喜爱的正规卫生切菜板。

业务用 抗菌

添加有抗菌剂，比较卫生。
可防止细菌繁殖。



业务用 彩色

清洁、安全，可灵活使用。
可通过颜色辨认的专用切菜板。

- 生吃海鲜类 蓝色
- 生吃肉类 粉红色
- 生蔬菜类 绿色
- 其他（加热烹调的鱼、肉等）..... 乳白色



业务用 软质

切割专用软质切菜板。
可放在目前使用的切菜板上，也可以放在不锈钢洗涤台上，不易打滑，可放心使用。



家用

深受广大专业厨师喜爱的正规切菜板备有面向家庭的规格。

類型大小	参考尺寸(mm)			参考重量(kg)
	長短	寬度	厚薄	
M	380	210	13	1.1
L	400	230	13	1.3
LL	420	250	13	1.5