

합성 고무 도마

アサヒクツキンカット®

Elastic Rubber Chop Board

전문 요리사가 선택한 도마 많은 전문가에게 사랑받는 포인트

아사히 쿠킹 커트란?

전문 요리사가 선택한 도마

일본 최초로 합성 고무 도마를 개발한 파카 아사히의 도마 브랜드입니다.
1965년 발매 이래 약 반세기 동안 많은 전문가가 애용하고 있습니다.

파카 아사히의 합성 고무 도마란?

나무에 가까운 칼질 사용감

나무 질감에 가까워 「칼질 사용감」이 좋고 「흠집이 잘 나지 않아」
위생 면에서도 뛰어난 고기능성 도마입니다.
세척하기 쉽고 건조도 매우 빨라 청결합니다.

- 1** | **잡균·곰팡이에 강하다**
물 빠짐이 좋고 건조가 빠르다.
또한 쉽게 흡수되지 않으므로 잡균이나 곰팡이 번식이 적어 위생적.
- 2** | **자연스러운 칼질 사용감**
적당한 탄성이 있어 칼질 사용감이 좋고 칼날이 쉽게 무뎠어지지 않는다.
- 3** | **뛰어난 내구성**
흠집이 잘 나지 않고 쉽게 닳지 않아 경제적.
뜨거운 물에 소독해도 쉽게 변질·변형되지 않아 안심.
- 4** | **높은 안정성**
무게가 적당해 안정성이 뛰어나고 조리 재료도 잘 미끄러지지 않는다.
- 5** | **사용 편리성**
얼룩이 쉽게 생기지 않아 냄새가 잘 배지 않는다.



도마에 필요한 중요한 기능(위생성·칼질 사용감)을 고려했습니다.
이를 실증하기 위해 「아사히 쿠킹 커트 업무용」과 「목제 도마」를 비교 시험했습니다.

- 위생성** 흡집이 잘 나지 않는 도마, 흡수가 적고 건조가 빠른 도마
- 칼질 사용감** 칼질을 할 때 충격흡수력이 높은 도마, 칼날이 쉽게 무뎠지지 않는 도마

도마 내구성 시험

본사의 도마 내구성 시험 장치를 사용함(특허번호 제5216559호)

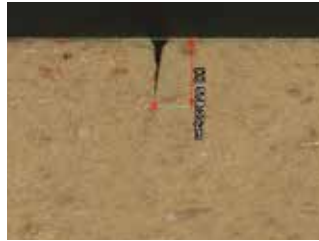
5만 회 커트. 약 17시간 지속해서 절단했습니다.

절단 시 압력: 약 0.2MPa

도마 단면(80배)

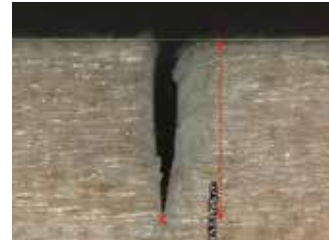
「아사히 쿠킹 커트」는 「목제 도마」에 비해 확연히 흡집이 나지 않은 것을 확인할 수 있다.

아사히 쿠킹 커트



깊이 (μm) **578**

목제 도마(스프루스)



깊이 (μm) 1534

부엌칼의 칼끝(160배)

「아사히 쿠킹 커트」는 「목제 도마」와 거의 비슷하게 칼끝이 무뎠졌다고 판단된다.

아사히 쿠킹 커트



목제 도마(스프루스)



도마 흡수성 시험

	아사히 쿠킹 커트	목제 도마(스프루스)
흡수량	0.004g/cm²	0.065g/cm ²

시험 조건/사용 침지액: 수돗물, 시험체: 100x60mm, 침지 조건: 상온x3일

$$\text{흡수량(g/cm}^2\text{)} = \frac{(\text{침지 후}) - (\text{침지 전}) \text{의 시험체 중량(g)}}{\text{총 표면적(cm}^2\text{)}}$$



제품 라인업



업무용

자연스러운 나무 감촉.
많은 전문가가 애용하는 고품질 위생 도마.

업무용 항균

항균제를 첨가하여 위생적.
잡균 번식을 막아줍니다.



업무용 컬러

용도를 구분하여 청결하고 안전하게.
컬러로 구별하는 전용 도마.

- 생어패류는 블루
- 생육류는 핑크
- 생채소류는 그린
- 기타(생선, 고기 등 가열 조리된 식품)는 크림



업무용 소프트

커트 전용 소프트 도마.
현재 사용 중인 도마 위에 놓고 써도 편리하고
스테인리스 싱크대 위에서도 잘 미끄러지지 않아
안심입니다.



가정용

많은 전문가가 애용하는 고품질 도마를
가정용으로 제작했습니다.

호수	기준 사이즈(mm)			기준 중량(kg)
	길이	너비	두께	
M	380	210	13	1.1
L	400	230	13	1.3
LL	420	250	13	1.5