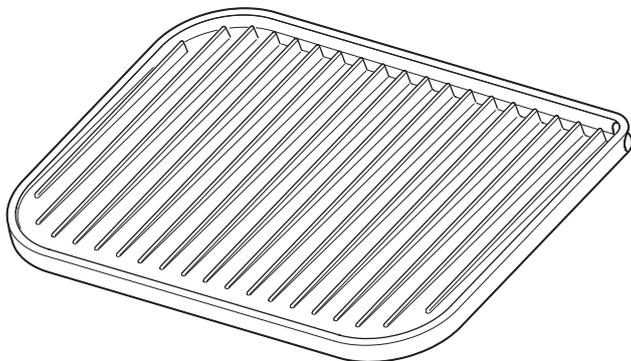


# TOFFY 水切り付きカッティングボード

品番：K-KU26

家庭用



## ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。  
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。  
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

## 安全上のご注意

**禁止** 表示は、してはいけない「禁止」内容です。

**禁止** 本来の使用以外目的・用途に使用しないでください。  
破損・けがの原因となります。

**禁止** 分解・修理・改造はしないでください。  
破損・けがの原因となります。

**禁止** 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用・保管しないでください。  
けがの原因となります。

**禁止** 本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。  
破損の原因となります。

**禁止** 破損や変形があるときは絶対に使用しないでください。  
けがの原因となります。

**禁止** 不安定・滑りやすい場所で使用しないでください。シンクなどに渡し掛けた使用はおやめください。  
破損・けがの原因となります。

**禁止** 水切りトレー面をまな板として使用しないでください。  
破損・けがの原因となります。

**禁止** 電子レンジやオーブンで使用しないでください。  
破損・けが・事故の原因となります。

**禁止** 熱い鍋などをのせないでください。  
変色・変形・破損などの原因となります。

**禁止** 調理物の残りや汚れを残したまま放置しないでください。  
変色・変形・破損の原因となります。

**禁止** お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。  
傷がついたり、変色・変形の原因となります。

**禁止** 煮沸消毒はしないでください。  
変色・変形・破損などの原因となります。

**禁止** 落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。  
破損・けがの原因となります。

## 仕様

品名	Toffy 水切り付きカッティングボード		
品番	K-KU26		
本体寸法	約300(W)×230(H)×15(D)mm		
重量	約400g		
主な材質	ポリプロピレン		
生産国	中国		
付属品	ユーザーズガイド		

## 品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
まな板	ポリプロピレン	90℃	-20℃

※まな板：抗菌加工

- 本書の内容および製品仕様は、予告なく変更されることがあります。
- 「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

株式会社ラドンナ 〒135-0031 東京都江東区佐賀 1-5-9 永代 MK ビル  
<https://ladonna-co.net/> 2025-①

この度は、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。  
製品についてお気づきの点、ご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店、または当社までお問い合わせください。

- 本製品および梱包材の廃棄方法については、各自自治体の指示に従って行ってください。
- オークションなどによる転売や中古販売によって購入された商品については、一切責任を負いかねますので予めご了承ください。

**禁止** 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。  
変形・破損の原因となります。

**禁止** 水切りトレー面に食器などを乗せたまま移動しないでください。  
けが・事故の原因となります。

**禁止** 水切りトレー面に長時間食器を放置しないでください。また、水切りトレー面を長時間ぬれたまま放置しないでください。  
変色・変形・破損などの原因となります。

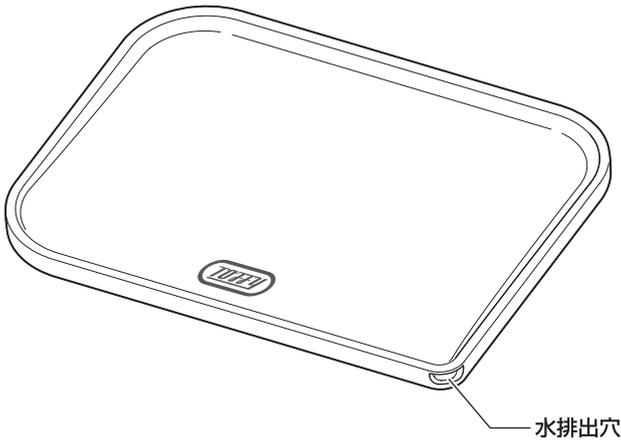
**指示** 繰り返しの使用やにんじん等の色の濃い食材を調理した場合、変色することがありますが食材の色が染まったものです。そのまま使用していただけます。

**指示** 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。  
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。

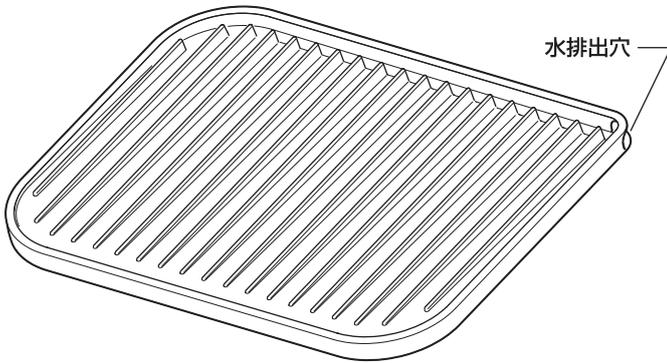
**指示** プラスチック製のため反ることがあります。また、使用による包丁痕(キズ)が原因で表面が変形する場合があります。

## 各部の名称

### まな板面



### 水切りトレー面



## お手入れのしかた

- ・ 初めて使うとき、または長い間使用していないときは、食器用洗剤を付けて、スポンジなどで十分に洗ってください。
- ・ ご使用後はできるだけ早く食器用洗剤を付けてスポンジなどで十分に洗い水気を拭き取りよく乾燥させてください。
- ・ 熱湯消毒する場合は、平らな場所で90度以下のお湯をさっとかける程度とし、変形防止のため両面にかけてください。
- ・ 食器洗浄機、食器乾燥機を使用する場合は、お使いの機器の温風・温水の温度が90度以下であることを確認し、それぞれの取扱説明書に従ってご使用ください。また、温風・吹き出し口の近くに置かないでください。
- ・ 洗剤・漂白剤は取扱説明書をよく確認し、必ず規程の用量・用法を守って使用してください。



### 注意

- ・ 研磨剤を含む洗剤や、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。傷がついたり、変色・変形の原因となります。
- ・ 煮沸消毒はしないでください。変色・変形・破損などの原因となります。



食器洗浄機、食器乾燥機に入れる際は、本製品を立てて入れてください。

