

包丁の刃先も守ります

桐 まな板



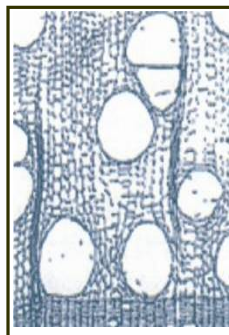
軽い カビがはえにくい 包丁の傷が深くつきにくい
乾きがはやい 洗剤で洗えます

【決め手は**アク**抜き】

* 桐の特徴を十分に生かすには、桐の**アク**抜きが必須です。



アク抜きした桐の
顕微鏡写真



アク抜きとは、桐の板を雪や雨にあて、木の中の不純物や糖分・養分を抜き去る工程。写真のように桐の中が空気で満たされ、軽くなり、クッション性も高まり、包丁の傷がつきにくくなります。糖分・養分が抜き取られているため、カビや菌も繁殖しにくくなります。

ご希望のサイズをお作り致します。最大2m！