HASEGAWA

PATENT

PENDING

HASEGAWA-Makisu - Sushi Roll Mat

FMK

Made in

Japan

The best makisu ever that are super hygienic and less likely to stick to rice!!

A new type of makisu with enhanced usability and better separation

Monofilament binding strings.

- Lint free!
- No Kinks!



Embossed Strips

- No splinters!
- The embossed, non-stick surface
- No black mold! significantly reduces:
 - -Splinters!
 - -Black mold!



Flexible enough to roll



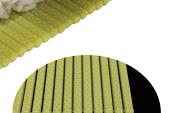
Firm enough to tighten up

HASEGAWA makisu are revolutionary made with resin and monofilament strings instead of bamboo strips and cotton strings. They are very hygienic and easy to use.

- No splinters to spoil the roll

< Green >

- Monofilament strings resist contamination
- Embossed strip surface for better separation of mat and rice
- Quick to dry after washing/boiling
- Easy to roll as bamboo mats
- Dishwasher safe; bleach safe



The tough but thin monofilaments make the gap between each strips narrower, keeping tiny ingredients away from stucking or passing.

HASEGAWAのマキスは竹や綿糸を使わず、抗菌入りの樹脂を モノフィラメント(単一樹脂糸)でバインドした従来にない画期的 なマキスです。 大変に衛生的であるだけでなく、マキスとして 従来の竹製のものと変わらない巻きやすさを実現しています。 HASEGAWA-Makisuには以下の特長があります。

- ・従来の竹製マキスのようなササクレ、黒カビなどが基本的に 発生しません。
- ・マキスを継ぐ糸には、汚れがつきにくいモノフィラメント(単一 樹脂糸)を採用しています。
- ・モノフィラメントは丈夫でありながら細いため籤(ひご)の隙間 が狭く、細かい食材の詰まりや通り抜けが起こりにくいです。
- ・表面にはご飯がつきにくい工夫をし、使い易くなっています。
- ・従来の竹製マキスと変わらない巻きやすさを実現しています。
- ・乾き易いので、煮沸消毒して直ぐにご使用いただけます。
- ディッシュウォッシャー対応、ブリーチ対応
- ・抗菌剤入りです。(糸は除く)

< Color Line-up >



(The actual products may differ slightly in color from these pictures.)

Model Name	W x L inch (mm)	lbs (g)	Colors	<u> </u>
FMK-S	10 x 6.5 (250x165)	0.23 (110)	Green Beige	
FMK-M	10 x 9.5 (250x240)	0.33 (160)	White	L
FMK-L	10 x 12 (250x305)	0.42 (200)	Blue Orange	

Sizes and colors may be changed without notice.

HASEGAWA

Soft Cutting Board

FSR

Wood core structure, 30% reduced weight, rigid, but blade friendly cutting board



Custom sizes available

30% Lighter! (than solid plastic ones.)



Reduced Weight

With weight 30% lighter than conventional solid plastic ones, it is so easy to handle that washing by hand can be eased. Also, the danger can be reduced in case of unexpected dropping.

Blade-Friendly

Soft Surface

Grippy

Simply soft cutting boards have problem that tend to bend easily. HASEGAWA's cutting board has the wood core structure, that realizes high rigidity. That's why it is able to use soft materials on its surfaces.

The necessity of wood-core structure

- It's Sturdy Wood core prevents warping and bending from long-term use and high-temp washing. It is always stable, dish-washer safe, and shows enough rigidity when in bridging.
- It's Light Wood core reduces weight by 30% compared to other solid plastic cutting boards. That makes handling so easy that burden of washing heavy cutting boards can be reduced. Also it can avoid serious injuries due to unexpected dropping.

Isn't wood-core unhygienic?

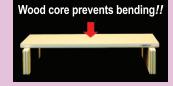
The wood-core of HASEGAWA's cutting board is sterilized and covered with thick plastic layers fully and completely. So wood won't be exposed except for unusual rough handling.

Other Features?

The soft materials that are used for both surfaces make the cutting board so blade-friendly that prolong the edge sharpness. Also grippy surfaces prevent ingredients from moving when cutting, and allow more delicate cuts!!

Wood Core Structure Protective Side Belt Soft Surface Soft Surface

High Rigidity



Tends to get bend easily.

HASEGAWA's Wood Core Cutting Board

Other Solid Plastic Cutting Board

木芯構造の必要性

従来の樹脂マナ板は、タワミや変形が起こりやすく、使用中にガタついたり、 橋かけ使用に難がある等の問題がありました。 また特に業務用マナ板は、重くて 取扱いが大変であり、落下して怪我をする危険もありました。 ハセガワの木芯 マナ板はガタつきが少なく、橋かけでも十分な剛性を発揮します。

ディッシュウォッシャーにかけてもほとんど変形することはありません。 木芯は軽量のため、従来のマナ板と比べて約30%も軽く、洗浄も楽に行うことができます。

木芯は不衛生では?

ハセガワのマナ板の木芯は、消毒の上、厚い樹脂層で100%完全に覆われており、 よほど乱暴な取扱いをしない限り、木が表に出ることはありません。

その他の特長は?

表面に用いている樹脂は、柔らかい材質で非常に刃当りが良く、包丁の切れ味が長持ちします。 また滑りにくい材質なので食材も滑りにくくなっています。 切れ味を重視する繊細な料理に、最適です。

Model Name	Thickness inch (mm)	Size inch (mm)	lbs (kg)	Color
FSR20-5025	0.8 (20)	19.7 x 9.8 (500x250)	4.0 (1.8)	
FSR20-6030	0.8 (20)	23.6 x 11.8 (600x300)	5.3 (2.4)	
FSR25-8035		31.5 x 13.8 (800x350)	9.5 (4.3)	
FSR25-8040	1.0 (25)	31.5 x 15.7 (800x400)	10.8 (4.9)	
FSR25-9040	1.0 (23)	35.4 x 15.7 (900x400)	12.1 (5.5)	
FSR25-9045		35.4 x 17.7 (900x450)	13.7 (6.2)	Beige
FSR30-10040		39.4 x 15.7 (1000x400)	15.0 (6.8)	
FSR30-10045		39.4 x 17.7 (1000x450)	16.8 (7.6)	
FSR30-12040	1.2 (30)	47.2 x 15.7 (1200x400)	18.1 (8.2)	
FSR30-12045		47.2 x 17.7 (1200x450)	20.3 (9.2)	
FSR30-15045		59.1 x 17.7 (1500x450)	25.1 (11.4)	

Custom sizes available. Max: 2,000 x 1,000(mm)

HASEGAWA

Soft Mat - NSF Cutting Mat

FRM

The best for high grade knives that are made for top chefs!!





8mm

ハセガワの軽量Soft Matは高級包丁用に開発され、高い切れ味が必要な繊細な料理用として最適です。 以下の特徴を備えています。

- 柔らかい素材でできており、刃の切れ味が長持ち
- 滑りにくい材質なので、食材が滑りにくい。
- •色分けで、食材別管理が可能です。
- •全ての色でNSF認証を取得しています。
- ディッシュウォッシャーで洗浄できます。
- 柔らかく反り易いので、チョッピングのような深いキズの入る用途には適しません。



Can be placed on larger cutting boards.

Soft and lightweight cutting mats designed for use with high grade knives are made for the top chefs that put an emphasis on high quality cutting. These mats are designed with several benefits.

- Soft surface that prolongs knife sharpness.
- Non-slippery surface allowing for more delicate cuts.
- Various colors are available to prevent cross contamination.
- All colors are registered on NSF.
- Easy Cleaning: Dishwasher proof, Bleach proof
- Since being very soft and vulnerable for bending, not suitable for use that makes deep cuts like chopping.

Model Name	Thickness inch (mm)	Size inch (mm)	Weight lbs (kg)	Colors
FRM8-6030	0.3 (8.0)	23.6 x 11.8 (600x300)	3.0 (1.3)	Beige
FRM8-8035	0.3 (8.0)	31.5 x 13.8 (800x350)	4.6 (2.1)	White Pink
FRM8-9040	0.3 (8.0)	35.4 x 15.7 (900x400)	5.9 (2.7)	Blue
FRM8-10040	0.3 (8.0)	39.4 x 15.7 (1,000x400)	6.6 (3.0)	Green

Custom size available. Max: 2,000 x 1,000(mm) Colors can be changed without notice.

Cutting Board SCRAPER

CBS

DESIGN PAT. P.

Made in Japan



HASEGAWAのマナ板削りは抜群の切削力を誇り、洗っても落ちないような頑固な汚れや黄ばみ、黒カビ、あるいは包丁キズや表面の毛羽立ち等を落とすことができます。 また独自の工夫により研磨紙が剥れにくくなってますので、安心してご使用いただけます。 Roughing面で頑固な汚れを落とした後はFinishing面で表面を滑らかに仕上げることができます。 マナ板をご使用後に毎日少しづつお手入れ頂くと、マナ板を常にきれいな状態に保つことができ、大変に衛生的です。





Finishing Surface



Rejuvenating Cutting Boards!!

HASEGAWA's Cutting Board SCRAPER is proud of its outstanding scraping power, and easily erases tough spots, yellowing, molds, grooves and feathering from the surface of your cutting boards. It is also possible to do smoothing with the finishing surface. With its patent technology, the abrasion papers hardly peel off before they consumed. Everyday care of the cutting board after use is quite important from a hygienic point of view.

Model Name	Size in (mm)	lbs (g)	Core	Color
CBS-115P	4.5 x 2.0 x 1.2 (115 x 50 x 30)	0.04 (18)	PE Form	Pink

Size and color can be changed without notice.

HASEGAWA

Non-Slip Mat

FYS

The best non-slip mat that doesn't lose its grip even wet!





マナ板の下に敷く滑り止めマットです。 従来の布巾や手拭いの代り にお使いただけるので、大変に衛生的です。 またボールの下に敷い たり、ビンのフタ開けなど、様々な用途にもご使用いただけます。

- ・強力なグリップカを持つ上、水に濡れても グリップカを維持します。
- ディッシュウォッシャーで洗えます。
- ・立掛けられるので、素早く乾いて清潔です。
- お好きなサイズにカットすることもできます。



Multi-purpose use









Versatile waterproof non-slip mats for multipurpose use. Can be placed underneath slippery items instead of wet clothes. Not only hygienic, but also they are flexible enough to be used for opening jars and other items that require a firm,

solid grip. These mats are designed with several benefits below.

- Even when wet, the mat does not lose its grip!
- Flexible, yet firm enough to stand on its own for easy washing and drying.
- Dishwasher safe, bleach safe.
- Can be cut any size by yourself.



Stands upright for easy drying.

Model Name	del Name Size inch (mm)		Color
FYS3-S	7.9 x 4.9 (200x125)		
FYS3-M	9.8 x 5.9 (250x150)	/	
FYS3-L	11.8 x 7.9 (300x200)		Blue
FYS3-4020	15.7 x 7.9 (400x200)	/	Diue
FYS3-5025	19.7 x 9.8 (500x250)	/	
FYS3-6030	23.6 x 11.8 (600x300)	/	

Shape of surfaces can be changed without notice.

Cutting Board LIFTER

FLF





Upper Grip Designed to wash easily.





Lower Grip Designed to grip on a cooking table even in wet.

Cutting Board LIFTER are tools that lift cutting boards up from a cooking table by putting underneath the cutting boards. It is very hygienic for cutting boards not to have direct contact to a cooking table.

Also it comes from 3 different heights, working posture can be comfortable. (It can be different with each person.) What's more, the elevated position of cutting boards is suitable for delicate cutting. The wet-proof grip mats are mounted to hold cutting boards from slipping.

マナ板リフターはマナ板の下に置いてマナ板をかさ上げする道具です。 マナ板が調理台とコンタクトしないため、衛生的です。マナ板の裏面 をすぐに使うことができます。

また、マナ板の位置が高くなるので、姿勢が楽になり、腰への負担を 軽くする効果もあります。 (個人差があります。) 更に食材が見やす くなり、繊細な料理に有効です。

マナ板と調理台にコンタクトする部分には、水濡れに強い滑り止めを 取り付けてあるので安心です。



Can be used like this way!



Wet cloth is no good.

Model Name	Height inch (mm)	Length inch (mm)	Width inch (mm)	Weight lbs (g)	Color
FLF12-230	0.5 (12)	9.1 (230)	1.4 (35)	0.11 (48)	
FLF12-300	0.5 (12)	11.8 (300)	1.4 (35)	0.13 (59)	
FLF20-230		9.1 (230)	1.4 (35)	0.21 (96)	
FLF20-300	0.8 (20)	11.8 (300)	1.4 (35)	0.26 (118)	Beige
FLF20-390		15.4 (390)	1.4 (35)	0.32 (147)	Deige
FLF45-230		9.1 (230)	2.0 (50)	0.74 (337)	
FLF45-300	1.8 (45)	11.8 (300)	2.0 (50)	0.92 (417)	
FLF45-390		15.4 (390)	2.0 (50)	1.10 (517)	

Sizes and colors can be changed without notice.

HASEGAWA

HASEGAWA-Whisk

FWS

Wide open wire rods for easy and sure washing !!



For conventional whisks, it is very difficult to clean the base part of wire rods. Even dishwashers can not clean stuck dirt.

HASEGAWA's wide open rods whisk enables

to wash the base part easily and surely.

The grip of the whisk is solid, and does not have any void. So water does not come in and of-course never comes out afterwards.

The wire rods are firmly fixed to the grip so that they hardly drop off. It is very hygienic and a tough whisk!

これまで泡立て器の線材の根元は非常に洗いにくいものでした。 ディッシュ ウォッシャーでもこびり付いた汚れまでは落とせません。 HASEGAWAの泡立

て器は根元が大きく開いており、大変に洗い やすくなっています。

グリップは従来の泡立て器と異なり、中に空洞が有りません。 従ってグリップに水が入ることがなく、当然ながらご使用中に水が出てくることもありません。線材はグリップに強固に取り付けられているため、簡単に抜けてしまうことがありません。 非常に衛生的で丈夫な泡立て器となっています。







4 colors are available. - Blue - Yellow - Pink - Black -

Model Name	Length in (mm)	Grip Length in (mm)	Weight lbs (g)	Number of Wire Rods	Colors
FWS25-8	9.8 (250)	4.3 (110)	0.18 (82)	8	
FWS30-7	11.8 (300)	4.9 (125)	0.26 (118)	7	
FWS35-7	13.8 (350)	4.9 (125)	0.29 (131)	7	Blue
FWS40-7	15.7 (400)	6.5 (165)	0.39 (177)	7	Pink Yellow
FWS45-7	17.7 (450)	7.9 (200)	0.56 (256)	7	Black
FWS50-7	19.7 (500)	7.9 (200)	0.61 (278)	7	
FWS60-7	23.6 (600)	11.0 (280)	0.72 (325)	7	

Sizes and colors can be changed without notice.

Mixing Spatula

FSO / FSOH

Heat-Resistant Hygienic Spatula

Heat-Resisting Surfaces

The brush is not included





* FSO-50, FSO-60 FSOH-60

Heat-resistant mixing spatulas are designed for commercial use with several benefits;

- Heat resisting up to 350 deg. F (FSOH)
- Sturdy enough to stir thick ingredients.
- The slippery material on the tip avoids food attaching and scratches on pots or pans.
- The surfaces are non-wood materials that do not get chipped nor deteriorated.

耐熱性樹脂で作られたスパテラです。 木製のものと比べ、木片の混入 や木材の腐食がなく、大変に衛生的です。 先端にスキーの滑走面にも使われる滑りやすい樹脂を用いているため、食材がこびり付きにくく、鍋やフライパンにもキズが付きにくくなっています。 また軽量かつ 高剛性で、大変に使いやすくなっています。 耐熱は180℃(FSOH)、及び130℃(FSO)となっています。



Made in Japan

FSO (Up to 260 F)



FSOH (Up to 350 F)

Model Name	Length inch (mm)	Weight lbs (g)	Heatproof & Color
FSO-30	11.8 (300)	0.31 (140)	222 =
FSO-40	15.7 (400)	0.46 (210)	260 F (130 C)
FSO-50	19.7 (500)	0.66 (300)	Beige
FSO-60	23.6 (600)	0.90 (410)	
FSOH-30	11.8 (300)	0.33 (150)	050.5
FSOH-40	15.7 (400)	0.55 (250)	350 F (180 C)
FSOH-50	19.7 (500)	0.77 (350)	Grav
FSOH-60	23.6 (600)	0.99 (450)	S. U.

Sizes and colors can be changed without notice.