

## Deska 45 x 25 cm z rączką i rowkiem



Cena	<b>29,72 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>AAA172</b>
Kod producenta	<b>AAA172</b>
Kod EAN	<b>5906609031726</b>

### Opis produktu

## Deska 45 x 25 cm z rączką i rowkiem

- Długość: 450mm
- Szerokość: 250mm
- Grubość: 16mm
- Drewno: bukowe

Deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16mm. Wyżłobiony rowek ułatwia utrzymanie czystości podczas krojenia. Oprócz tradycyjnego wykorzystania do krojenia można również zastosować do serwowania wędlin, serów, przystawek. Deska duża o pięknym kształcie. Rączka ułatwia trzymanie i podawanie deski, a gdy deska nie jest używana można ją zawiesić, by nie zajmowała miejsca.

### Drewno bukowe:

O przydatności drewna jako materiału wykorzystywanego w branży gastronomicznej decydują takie jego cechy, jak: zwięzłość, gęstość, wilgotność, twardość, wytrzymałość, hipliwość. Do produkcji przedmiotów i mebli kuchennych wybiera się drewno bezwonne, np. bukowe, dębowe, jesionowe i akacje. Produkuje się z niego: beczki, wałki do ciasta, tłuczki, łyżki, łopatkę, stolnice, deski do krojenia, pnie do mięsa oraz różnego rodzaju meble. Sprzęt drewniany jest estetyczny, zdrowy i wygodny w użyciu. Buk zwyczajny jest jednym z najstarszych gatunków drzewnych występujących w Europie. Noszący miano króla drzew liściastych, swoje zastosowanie miał już w czasach średniowiecza, co ciekawe w dużej mierze przyczynił się do powstania druku, opracowanego przez Gutenberga. Drewno to posiada długą i bogatą historię. Dzięki swojej rozpowszechnionej formie posiada zastosowanie w ponad 250 sposobach produkcyjnych i przemysłowych. W ogólnej opinii stosuje się takie określenia jak „buk rdzeniowy”, „buk biały”. Pierwsze odnosi się do specyficznej formy obróbki drewna, kolorowej części rdzenia tak by uzyskać oryginalny wygląd szczególnie podkreślonych regularnych słoików. Buk biały natomiast to drzewo spokrewnione z brzozą, w istocie nienależący do rodziny buków. Charakteryzuje się niezwykle trwałą, twardą i solidną strukturą.

### Instrukcja użytkowania:

1. Regularnie impregnować olejem spożywczym.
2. Nie moczyć długo w wodzie
3. Po umyciu wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia.
4. Nie należy myć w zmywarce