

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/deska-do-krojenia-cebulka-p-356.html>

Deska do krojenia "cebulka"



Cena brutto	10,50 zł
Cena netto	8,54 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	AAA005
Kod producenta	AAA005
Kod EAN	5906609030057

Opis produktu

Deska do krojenia "cebulka"

- Długość: 265 mm
- Szerokość: 185 mm
- Grubość: 16 mm
- Drewno: bukowe

Deska w kształcie cebulki, poręczna do codziennego użytku., ale również ozdobna ze względu na nietypowy kształt. Deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16mm. Rączka - szeroka i długa ułatwia przekładanie deski. W rączce otwór do ewentualnego zawieszenia deski, by nie zajmowała miejsca i nie niszczyła się.

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 akacjowe. Produkuje się z niego: beczki, wałki do ciasta, tłuczki, łyżki, łopatki, stolnice, deski do krojenia, pne 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