

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/deska-okragla-mala-fi-20-cm-p-138.html>

Deska okrągła mała fi 20 cm



Cena brutto	10,61 zł
Cena netto	8,63 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	AAA014
Kod producenta	AAA014
Kod EAN	5906609030149

Opis produktu

Deska okrągła mała fi 20 cm

- Średnica: 200 mm
- Grubość: 16 mm
- Drewno: bukowe

Niewielka, okrągła deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16mm. idealna do niewielkiej kuchni. Wyżłobiony rowek ułatwia utrzymanie czystości podczas pracy. Deskę można wykorzystać również jako podstawkę pod gorące naczynia lub do serwowania na stół wędlin, serów, dipów, muffinek czy niewielkich torcików.

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, 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