

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/deska-prostokatna-z-rowkiem-31-x-23-cm-p-65.html>



Deska prostokątna z rowkiem 31 x 23 cm

Cena brutto	17,84 zł
Cena netto	14,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	AAA012
Kod producenta	AAA012
Kod EAN	5906609030125

Opis produktu

Deska prostokątna z rowkiem 31 x 23 cm

Deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16 mm, dodatkowo posiada dookoła rowek. Dzięki zgrabnemu rozmiarowi doskonała do niewielkich kuchni, czy kawalerek. Można ją również zastosować jako tacę do serwowania serów, dipów oraz przekąsek.

- Grubość: 16 mm
- Szerokość: 230 mm
- Długość: 310 mm
- Drewno: bukowe

Drewno bukowe:

O przydatności drewna jako materiału wykorzystywanego w branży gastronomicznej decydują takie jego cechy, jak: zwięzłość, gęstość, wilgotność, twardość, wytrzymałość. Do produkcji przedmiotów i mebli kuchennych wybiera się drewno bez-wonne, np. bukowe, dębowe, jesionowe i akacjowe. Produkuje się z niego: beczki, wałki do ciasta, tłuczki, łyżki, łopatkki, 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