

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/deska-z-uchwytem-metalowym-srednia-p-126.html>

Deska z uchwytem metalowym średnia



Cena brutto	13,46 zł
Cena netto	10,94 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	AAA065
Kod producenta	AAA065
Kod EAN	5906609030651

Opis produktu

Deska z uchwytem metalowym średnia

- Długość: 290mm
- Szerokość: 190mm
- Grubość: 16mm
- Drewno: bukowe

Deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16mm. Oprócz tradycyjnego wykorzystania do krojenia można również zastosować do serwowania wędlin, serów, przystawek. Metalowy uchwyt ułatwia podawanie deski, a gdy 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 akacjowe. 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