

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/podkladka-pod-ciasto-drewniana-p-129.html>

## Podkładka pod ciasto drewniana



Cena brutto	<b>14,00 zł</b>
Cena netto	<b>11,38 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>AAA227</b>
Kod producenta	<b>AAA227</b>
Kod EAN	<b>5906609032273</b>

### Opis produktu

## Podkładka pod ciasto drewniana 42 x 25 cm

- Długość: 420 mm
- Szerokość: 250 mm
- Grubość: 4 mm
- Sklejka - drewno liściaste

Podkładka pod ciasto wykonana jest z drewnianej sklejki o grubości 4 mm. Główne przeznaczenie to podkład pod wypieki gotowe: ciasta, placki, pizze, zapiekanki, tarty, lazanie, które wcześniej zostały przyrządzone na formie do pieczenia potocznie zwanej "blacha". Odpowiedni wymiar został dostosowany do standardowych wielkości form. Dodatkowo podkładka pod ciasto znajdzie zastosowanie jako stolnica do wałkowania ciasta, deska do krojenia, serwowania czy jako pokrywa blachy.

Kupuj z rabatem.  
powyżej 10 szt rabat 15%  
powyżej 50 szt rabat 25%

### Sklejka drewniana:

Cienkie warstwy drewna tak zwany fornir skrawane z surowych bali drewnianych następnie łączone przy pomocy klejenia słojami naprzemiennie. Technologia ta pozwala uzyskać wyjątkowo dużą wytrzymałość przy relatywnie niskiej grubości. W sklejce o grubości 4 mm potrafi być 4 lub więcej warstw drewna.. To wszystko pozwala na zachowanie naturalnych walorów drewna takich jak słoje, zapach, natura, ekologia przy podwyższonym parametrze wytrzymałości.

### 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: becзки, 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