Link do produktu: https://www.naifu.pl/deska-do-krojenia-frk20-3926-hasegawa-kompozytowa-bezowa-39x26-cm-p-6485.html



Deska do krojenia FRK20-3926 HASEGAWA kompozytowa beżowa 39x26 cm

Cena	**527,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7003926**

Opis produktu

Kompozytowa deska do krojenia HASEGAWA FRK20-3926 390x260x20 mm beżowa

Powstała w 1955 roku firma Hasegawa słynie z produkcji znakomitych artykułów kuchennych klasy komercyjnej, przeznaczonych głównie dla szefów kuchni sushi. Produkcję desek do krojenia rozpoczęto w 1992 roku. Produkty firmy używane są przez najlepszych kucharzy sushi na całym świecie. Oficjalnie wybrana marka World Sushi Cup Japan.

Kompozytowa deska do krojenia z wewnętrznym drewnianym rdzeniem przeznaczona do użytku domowego. Deski do krojenia HASEGAWA serii FRK mają miękką powierzchnię, przyjazną dla ostrzy, która zapewnia znacznie mniejsze zużycie noża i pomaga zachować ostrość noży dłużej. Hasegawa próbuje z dobrym skutkiem stworzyć idealną deskę do krojenia. Struktura z drewnianym rdzeniem sprawia, że deska o miękkiej powierzchni pozostaje sztywna i trwała, a jednocześnie lżejsza o 30-50% od desek do krojenia z litego plastiku. Miękkie materiały, z których wykonane są warstwy robocze sprawiają, że deska jest bardzo przyjazna dla delikatnych ostrzy japońskich noży. Deska amortyzuje i pochłania uderzenia noża, dzięki czemu ostrze mniej się zużywa i tępi. Antybakteryjna powierzchnia deski jest również antypoślizgowa co umożliwia bardziej precyzyjne cięcie. Deski HASEGAWA posiadają certyfikat SIAA, oraz dopuszczenie EU 10/2011, EC1935/2004 i JP FOOD Sanit. Law.

Deski do krojenia HASEGAWA serii FRK nie odkształcają się łatwo i nie wyginają podczas długotrwałego użytkowania czy mycia w wysokiej temperaturze, można je więc myć w zmywarce i bezpiecznie stosować środki wybielające. Deski do krojenia z drewnianym rdzeniem firmy Hasegawa uważane są za najlepsze na świecie i korzystają z nich najsłynniejsi szefowie kuchni sushi.

Aby zwiększyć stabilność deski na blacie można podłożyć pod nią matę zapobiegającą ślizganiu się, wilgotną ściereczkę albo wilgotny ręcznik papierowy.

Wymiary: 390 x 260 x 20 mm
Waga: 1,4 kg
Kolor: beżowy

Materiał :

- miękki elastomer - 5 mm,
- drewno liściaste (rdzeń drewniany) - 10 mm,
- polietylen (boczny ochronny plastik).

Środki ostrożności:

- Nie używać i nie przechowywać w temperaturach powyżej 90°C lub poniżej -30°C.
- Odkształcenia i deformacje mogą wystąpić, gdy ciężar jest przyłożony przez długi czas w wysokiej temperaturze. Jeśli tak się stanie, podgrzej deskę do około 80°C, połóż ją na płaskiej powierzchni, umieść na niej coś ciężkiego i pozwól jej ostygnąć.
- Proszę nie kłaść świeżo smażonego jedzenia bezpośrednio na desce po usmażeniu. W gorących temperaturach materiał wchłonie olej i tłuszcz, powodując odbarwienie lub plamienie deski.

Made in Japan