

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/deska-do-krojenia-fsr25-8035-hasegawa-kompozytowa-bezowa-80x35-cm-p-6488.html>



## Deska do krojenia FSR25-8035 HASEGAWA kompozytowa beżowa 80x35 cm

Cena	<b>1 347,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>7008035</b>

### Opis produktu

#### Kompozytowa deska do krojenia HASEGAWA FSR25-8035 800x350x25 mm beżowa

Kompozytowa deska do krojenia firmy **Hasegawa** dedykowana użytkownikom domowym. Miękka powierzchnia deski absorbuje uderzenia ostrych japońskich noży, przedłużając ich ostrość. Dodatkowo zapewnia też lepszą przyczepność produktów oraz wyjątkowo niską wagę.

Deski do krojenia **HASEGAWA** z serii **FPEL** dedykowane są przede wszystkim użytkownikom domowym. Tak jak w profesjonalnych produktach, jest to opatentowane połączenie rdzenia z drewna liściastego i elastomerowych okładzin na powierzchniach zewnętrznych. Miękka powierzchnia zewnętrzna idealnie absorbuje uderzenia ostrych japońskich noży oraz przedłuża ich ostrość. Daje też lepszą przyczepność krojonych produktów, dzięki czemu nic się nie przesuwają na desce a cięcia są precyzyjne. Połączenie drewna i elastomeru skutkuje zmniejszoną wagą o 30-50% w stosunku do tradycyjnych desek drewnianych czy plastikowych.

Deski **HASEGAWA** posiadają certyfikat SIAA i spełniają najwyższe japońskie standardy sanitarne przewidziane dla artykułów kuchennych. Otrzymały także dopuszczenie EU 10/2011, EC1935/2004 i JP FOOD Sanit. Law. Powierzchnia desek jest antybakteryjna i może być czyszczona środkami wybielającymi.

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

**Wymiary:** 800x350x25 mm

**Waga:** 4,3 kg

**Kolor:** beżowy

**Made in Japan**