Link do produktu: https://www.naifu.pl/deska-do-krojenia-fsr25-9045-hasegawa-kompozytowa-bezowa-90x45-cm-p-6489.html



Deska do krojenia FSR25-9045 HASEGAWA kompozytowa beżowa 90x45 cm

Cena	**1 996,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7009045**

Opis produktu

Kompozytowa deska do krojenia HASEGAWA FSR25-9045 900x450x25 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 FSR Wood Core Soft Rubber Cutting Board to deska przeznaczona przede wszystkim dla wymagających użytkowników domowych. Deski do krojenia HASEGAWA serii FSR 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 FSR 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: 900 x 450 x 25 mm
Waga: 6,3 kg
Kolor: beżowy

Materiał :

- miękki elastomer - 5 mm,
- drewno liściaste (rdzeń drewniany) - 15 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.

Porady dotyczące konserwacji
Po każdym użyciu deskę należy wyczyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Niektóre produkty powodują odbarwienie deski. Okazjonalne czyszczenie deski wybielaczem pozwala na łatwe usunięcie tych plam. Godzina wybielania jest wystarczająca. Długotrwałe lub całonocne wybielanie może spowodować degradację żywicy i niebezpieczeństwo uszkodzenia powierzchni deski do krojenia.
