

Deska do krojenia HINOKI 390x200x20 mm

Cena	**199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7003216**

Opis produktu

Deska do krojenia HINOKI 390x200x20 mm – naturalne drewno cyprysu japońskiego

Deska do krojenia wykonana z wysokiej jakości drewna Hinoki, czyli japońskiego cyprysu cenionego od lat w tradycyjnej kuchni japońskiej. Naturalne usłojenie drewna, subtelny aromat oraz wyjątkowe właściwości użytkowe sprawiają, że jest to doskonały wybór zarówno dla profesjonalistów, jak i domowych miłośników gotowania.

Drewno Hinoki wyróżnia się odpowiednią sprężystością, dzięki czemu ostrze noża nie tępi się tak szybko jak podczas krojenia na deskach plastikowych czy bardzo twardych powierzchniach. To idealne rozwiązanie szczególnie do wysokiej jakości noży japońskich. Struktura drewna amortyzuje ruch noża, zwiększając komfort pracy i zmniejszając zmęczenie dłoni podczas długiego krojenia.

Naturalne oleje zawarte w cyprysie japońskim wykazują właściwości antybakteryjne, a zwarta struktura słojów poprawia odporność na wilgoć oraz drobne zarysowania. Deska została wykonana z jednego kawałka drewna, dzięki czemu świetnie sprawdza się do krojenia warzyw, mięsa oraz ryb.

Boki deski zabezpieczono cienką warstwą silikonową, która ogranicza wnikanie wilgoci w strukturę drewna i pomaga zachować jej trwałość na dłużej.

Najważniejsze cechy:

- oryginalne drewno Hinoki (cyprys japoński)
- wyprodukowana w Japonii
- delikatna dla ostrzy noży
- lekka i wygodna w użytkowaniu
- naturalne właściwości antybakteryjne
- odporna na wodę i drobne zarysowania
- silikonowe zabezpieczenie boków
- elegancki, naturalny wygląd drewna

Specyfikacja:

- długość: 390 mm
- szerokość: 200 mm
- grubość: 20 mm
- waga: ok. 790 g
- materiał: drewno Hinoki
- wykończenie boków: powłoka silikonowa

Pielęgnacja:

- myć ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki i delikatnego detergentu
- po umyciu dokładnie osuszyć
- nie moczyć przez dłuższy czas w wodzie
- nie myć w zmywarce
- nie suszyć na słońcu ani przy źródłach ciepła

Ze względu na naturalny charakter drewna sporadycznie może pojawić się żywica lub naturalny olejek – jest to normalne

zjawisko. Wystarczy przetrzeć powierzchnię miękką ściereczką zwilżoną alkoholem lub ciepłą wodą.

Aby zwiększyć stabilność podczas krojenia, zaleca się podłożenie pod deskę wilgotnej ściereczki lub maty antypoślizgowej.

Wymiary: 390 x 200 x 20 mm
Kolor: naturalny

Made in Japan