

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/deska-syntetyczna-do-krojenia-asahi-50x33cm-niebieska-p-6522.html>

Deska syntetyczna do krojenia ASAHI 50x33cm niebieska



Cena	844,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7000482
Producent	PARKER ASAHI

Opis produktu

Syntetyczna deska do krojenia PARKER ASAHI CC-SC102 500x330x15 mm

Deski do krojenia Asahi są produkowane w mieście Fukaya w prefekturze Saitama w Japonii przez firmę Parker Asahi Co., Ltd. Firma Parker Asahi jest producentem i dystrybutorem żywic przemysłowych i produktów gumowych. Wykorzystując unikalne techniki przetwarzania gumy projektują i produkują między innymi artykuły gospodarstwa domowego w tym deski do krojenia. Deski do krojenia wprowadzono na rynek w 1965 roku i są one przez cały czas udoskonalane. O jakości desek Parker Asahi może świadczyć fakt, że w niektórych restauracjach do dziś używa się desek wyprodukowanych w latach 70. ubiegłego stulecia. Wszystkie deski przeszły testy materiałowe w ramach testów sanitarnych i są bezpieczne do użytku w kontakcie z żywnością.

Deski do krojenia Asahi wykonane są z syntetycznej gumy z domieszką proszku drzewnego. Ta technologia sprawia, że deska ma fakturę podobną do drewna i jest jednocześnie odporna na zarysowania, a elastyczna powierzchnia zapobiega nadmiernemu tępieniu noży. Ma to szczególne znaczenie dla osób posługujących się nożami japońskimi. Deski Asahi są zarówno mocne, jak i elastyczne. Powierzchnia nie jest śliska co ułatwia precyzyjne cięcia. Deski do krojenia Asahi z łatwością wytrzymują ponad dziesięć lat, a doświadczenie pokazuje, że w użytku domowym znacznie dłużej.

Czyszczenie i konserwacja

W porównaniu do innych desek z tworzyw sztucznych, deska Asahi jest łatwa w czyszczeniu. Po użyciu deskę należy umyć płynem do mycia naczyń. Deski słabo chłoną wodę i szybko wysychają co zapobiega rozwojowi bakterii i pleśni, dzięki czemu są bardziej higieniczne. Do usunięcia plam można użyć wybielacza, jednak nie należy ich zbyt długo moczyć w wodzie z wybielaczem. Rzeczywistą konserwację wykonuje się od czasu do czasu za pomocą papieru ściernego o gradacji 120-220. Ta metoda pozwala na odnawianie powierzchni, wydłużając żywotność deski. Nie zaleca się mycia deski w zmywarce.

Uwagi

- Nie należy umieszczać deski w pobliżu mocnego źródła ciepła (otwarty ogień, palnik gazowy, gorące garnki i patelnie) ani nie kłaść na nich świeżo ugotowanego lub smażonego gorącego jedzenia.
- Nie należy używać i przechowywać desek w temperaturze powyżej 90°C lub poniżej -30°C (deski do użytku domowego mogą wytrzymać temperaturę do 100°C ale nie dłużej niż przez 30 minut, deski do użytku profesjonalnego mogą wytrzymać temperaturę do 130°C ale nie dłużej niż przez 30 minut).
- Zalecamy używanie obu stron naprzemiennie, aby deska służyła długo.
- Gdy deska ulegnie odkształceniu po długotrwałym obciążeniu w wysokiej temperaturze, można spróbować ją naprawić. Podgrzej deskę do około 80°C, połóż ją na płaskiej powierzchni, umieść na niej coś ciężkiego i pozwól jej ostygnąć.

Wymiary: 500 x 330 x 15 mm

Waga: 2,7 kg

Kolor: niebieski

Przeznaczona do użytku profesjonalnego

Made in Japan