

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/deska-syntetyczna-do-krojenia-asahi-cc-sc103-60x30-cm-bezowa-p-6524.html>



# Deska syntetyczna do krojenia ASAHI CC-SC103 60x30 cm beżowa

Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>7000505</b>
Producent	<b>PARKER ASAHI</b>

## Opis produktu

### Syntetyczna deska do krojenia PARKER ASAHI CC-SC103 600x300x15 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 bardzo 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:** 600 x 300 x 15 mm

**Waga:** 2,9 kg

**Kolor:** beżowy

**Przeznaczona do użytku profesjonalnego**

**Made in Japan**