Link do produktu: https://www.naifu.pl/deska-syntetyczna-do-krojenia-asahi-cc-sc103-60x30-cm-niebieska-p-6529.html



Deska syntetyczna do krojenia ASAHI CC-SC103 60x30 cm niebieska

Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7000529**
Producent	**PARKER ASAHI**

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 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 pobliży 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: niebieski

Przeznaczona do użytku profesjonalnego

Made in Japan