

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/mata-deska-do-krojenia-hasegawa-elastomerowa-bezowa-50x25-cm-p-6491.html>



## Mata (deska) do krojenia HASEGAWA elastomerowa beżowa 50x25 cm

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>247,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>7000332</b>    |

### Opis produktu

#### HASEGAWA FRM8-5025 NSF lekka elastomerowa mata do krojenia 50x25 cm 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**.

Wysokiej jakości, lekka elastyczna deska, a w zasadzie mata do krojenia firmy **HASEGAWA** z serii **FRM** przeznaczona jest do stosowania z wysokiej jakości nożami, w szczególności z nożami japońskimi. Materiał maty jest miękki i bardzo przyjazny dla ostrzy, co pomaga w utrzymaniu ostrości noży. Antybakteryjna powierzchnia maty jest również antypoślizgowa co umożliwia bardziej precyzyjne cięcie. Maty **HASEGAWA** posiadają certyfikat **NSF**, oraz dopuszczenie EU 10/2011 i EC1935/2004.

Maty są bardzo lekkie i łatwe do utrzymania w czystości. Mimo, że **nie zaleca się mycia w zmywarce**, to bezpiecznie można stosować środki wybielające. Matę można umieścić na większych deskach do krojenia zyskując miejsce dla krojenia różnych składników i jednocześnie przedłużając żywotność ulubionej deski.

#### Zalety:

- opatentowana struktura powierzchni ułatwia zachowanie ostrości noży przez dłuższy czas,
- odporna na wyższe temperatury (okazjonalnie do 90° C), co pomaga utrzymać matę w czystości,
- bezpieczna dla wybielaczy,
- jest lekka co ułatwia operowanie nią w kuchni,
- antypoślizgowa powierzchnia ułatwia bardziej precyzyjne cięcie.

#### Porady dotyczące konserwacji

Po każdym użyciu matę należy wyczyścić wodą z płynem do mycia naczyń. Niektóre produkty powodują odbarwienie maty. Okazjonalne czyszczenie maty wybielaczem pozwala na łatwe usunięcie tych plam.

**Nie zaleca się mycia w zmywarce.**

**Wymiary:** 500 x 250 x 8 mm

**Waga:** 0,9 kg

**Kolor:** beżowy

#### Środki ostrożności:

- Nie używać i nie przechowywać w temperaturach powyżej 90°C lub poniżej -30°C.
- Proszę nie kłaść świeżo smażonego jedzenia bezpośrednio na desce po usmażeniu. W gorących temperaturach materiał wchłonie olej i tłuszcz, powodując odbarwienie lub plamienie deski.

**Made in Japan**