

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/deska-hasegawa-elastomerowa-bezowa-50x25-cm-p-7683.html>

## Deska 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 lekka elastomerowa deska do krojenia 50x25 cm beżowa**

Elastomerowa deska (mata) japońskiej marki Hasegawa. Lekka i idealna dla ostrych noży japońskich. Łatwa w utrzymaniu w czystości, antybakteryjna. Krojone produkty bardzo dobrze trzymają się powierzchni. Deska wysokiej jakości.

Lekkie deski do krojenia **HASEGAWA z serii FRM** dedykowane są wszystkim użytkownikom wymagającym wysokiej jakości i długiej trwałości. Zastosowanie unikalnego elastomeru w deskach HASEGAWA to idealne rozwiązanie dla właścicieli japońskich ostrzy. Miękka powierzchnia idealnie absorbuje uderzenia noży oraz wydłuża ich ostrość. Daje też lepszą przyczepność krojonych produktów, dzięki czemu nic się nie przesuwają na desce a cięcia są precyzyjne. Deski z serii FRM można z powodzeniem wykorzystywać jako nakładki na ciężkie i duże bloki, zarówno drewniane jak i plastikowe.

Deski HASEGAWA posiadają certyfikat NSF, dopuszczenie EU 10/2011 oraz EC1935/2004. Powierzchnia desek jest antybakteryjna jednak samych desek **NIE MOŻNA** myć w zmywarce. Natomiast deska może być czyszczona środkami wybielającymi.

Aby zwiększyć stabilność deski na blacie należy podłożyć pod nią matę zapobiegającą ślizganiu się, wilgotną ściereczkę albo wilgotny ręcznik papierowy.

#### **Zalety:**

- rdzeń z drewna liściastego zapewnia desce wysoką sztywność i odporność na deformacje (deski z serii FSR i FRK).
- deski z serii FRM8 NSF nie posiadają drewnianego rdzenia ale za to są ultra lekkie i cienkie.
- niewielka waga pozwala w łatwy sposób przenosić deskę i operować nią w kuchni.
- odporność na wyższe temperatury (okazjonalnie do 90 st. C) pomaga utrzymać deskę w czystości i w łatwy sposób ją dezynfekować.
- antypoślizgowa powierzchnia zapewnia precyzyjne i delikatne krojenie produktów.
- opatentowana struktura powierzchni pozwala zachować ostrość noży przez długi czas .

**Wymiary:** 500x250x8 mm

**Waga:** 0,9 kg

**Kolor:** beżowy

**Made in Japan**