

Deska syntetyczna do krojenia ASAHI 50x33cm beżowa

Cena	**649,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7000468**
Producent	**PARKER ASAHI**

Opis produktu

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

Deski do krojenia japońskiej marki Asahi. Połączenie kauczuku syntetycznego z wiórami drewna dało deskę o niezwykłej wytrzymałości, odporności na pleśń i bakterie. Deski łatwo utrzymać w czystości. Są odporne na ostrza noży. Deski do krojenia na lata.

Trwałość deski do krojenia ASAHI

1. Nóż na desce ASAHI pozostawił zarysowania o głębokości do 578 µm, a na desce świerkowej do 1534 µm, czyli prawie 3x głębsze.

2. Widok ostrza w powiększeniu 160x pokazuje większe stępienie noża podczas krojenia na desce tradycyjnej niż na desce ASAHI.

3. Test nasiąkliwości deski został przeprowadzony w temperaturze 23 °C i trwał 3 dni. Stopień nasiąkliwości deski ASAHI wynosi 0,004 g/cm2, a deski tradycyjnej z drewna świerkowego 0,065 g/cm2, czyli jest 16x mniejszy.

Powierzchnia desek **ASAHI** posiada właściwości antybakteryjne, a deski zostały przebadane i dopuszczone do pracy w najbardziej wymagających środowiskach kuchennych przez: TOKYO Food Hygiene Association oraz BOKEN QUALITY EVALUATION Institiute in Osaka. Jednak resztki jedzenia i plamy pozostawione na desce mogą skutecznie obniżyć jej właściwości antybakteryjne.

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

Pielęgnacja i czyszczenie

- deska może się zdeformować jeżeli zostanie umieszczona blisko silnego źródła ciepła (otwarty ogień, palnik gazowy lub elektryczny, gorące garnki i patelnie)
- 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)
- myjąc deskę w zmywarce istnieje wysokie prawdopodobieństwo jej deformacji i uszkodzenia
- jeżeli deska ulegnie deformacji, ze względu na użycie jej w wysokiej temperaturze i obciążenie przez dłuższy czas znacznym ciężarem, można spróbować ją naprawić. Należy deskę podgrzać np. w piekarniku, do temperatury 80°C, położyć na płaskiej powierzchni i docisnąć z wierzchu ciężkim i płaskim przedmiotem. Tak obciążoną deskę należy zostawić do ostygnięcia. Sposób ten pozwala na zmniejszenie deformacji deski - deskę można sterylizować promieniami UV. Nie wpłynie to na jakość deski choć może spowodować zmianę jej koloru.
- jeżeli deska pozostaje zabrudzona przez dłuższy czas, to pomimo jej zabezpieczenia antybakteryjnego, mogą na jej powierzchni pojawić się bakterie
- po użyciu deski umyj ją łagodnym detergentem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. W przypadku uporczywego brudu można zastosować środek wybielający (najlepiej zawierający substancje dezynfekujące). Nie należy jednak deski moczyć zbyt długo w takim środku, a po usunięciu zabrudzenia należy ją dokładnie spłukać. Deskę można umyć w wodzie o temperaturze do 90°C pamiętając aby ułożyć ją w trakcie mycia na płaskiej powierzchni i zmyć gorącą wodą równomiernie z obu stron
- do czyszczenia deski zalecamy używać szczotki z włosiem nylonowym - nie używaj deski do innych celów niż krojenie produktów spożywczych - zachowaj ostrożność podczas krojenia na desce produktów śliskich bądź zmrożonych

Wymiary: 500x330x15 mm

Waga: 2,7 kg
Kolor: beżowy

Przeznaczona do użytku profesjonalnego

Made in Japan