

# Deska syntetyczna do krojenia ASAHI 60x30 cm beżowa

| | |
|---|---|
| Cena | **699,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **7000505** |
| Producent | **PARKER ASAHI** |

## Opis produktu

**Syntetyczna deska do krojenia PARKER ASAHI CC-SC103 600x300x15 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**: 600x300x15 mm

**Waga**: 2,9 kg
**Kolor**: beżowy

**Przeznaczona do użytku profesjonalnego**

**Made in Japan**