Link do produktu: https://sushi-shop.pl/deska-syntetyczna-do-krojenia-asahi-black-pro-50x25-cm-p-8743.html



Deska syntetyczna do krojenia ASAHI BLACK PRO 50x25 cm

Cena	**799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7003908**
Producent	**PARKER ASAHI**

Opis produktu

Deska syntetyczna ASAHI BLACK PRO 50 × 25 cm – profesjonalna powierzchnia do pracy z nożami

ASAHI BLACK PRO to wysokiej klasy deska syntetyczna stworzona z myślą o intensywnym użytkowaniu zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w domu. Dzięki połączeniu syntetycznego kauczuku oraz włókien drzewnych oferuje wyjątkowy komfort krojenia, trwałość oraz właściwości zbliżone do naturalnego drewna.

Powierzchnia deski została opracowana specjalnie pod kątem pracy z ostrymi nożami kuchennymi, szczególnie japońskimi nożami o cienkich i twardych krawędziach tnących. Materiał ogranicza odbijanie ostrza podczas cięcia, co przekłada się na większą kontrolę, płynniejszą pracę i mniejsze zmęczenie podczas długiego użytkowania.

Najważniejsze cechy

- profesjonalna deska do intensywnej pracy
- połączenie syntetycznego kauczuku i włókien drzewnych
- naturalne odczucie krojenia zbliżone do drewna
- powierzchnia bardziej przyjazna dla ostrzy niż klasyczne deski plastikowe
- lekko antypoślizgowa struktura poprawiająca stabilność pracy
- niższy poziom hałasu podczas krojenia
- możliwość odświeżania powierzchni poprzez delikatne szlifowanie
- wysoka odporność na codzienne użytkowanie
- elegancki czarny kolor

Specyfikacja

- Model: ASAHI BLACK PRO
- Wymiary: 50 × 25 cm
- Grubość: 15 mm
- Kolor: czarny
- Materiał: syntetyczny kauczuk + włókna drzewne
- Produkt bez dodatku plastiku

Zastosowanie

Deska doskonale sprawdzi się podczas:

- krojenia warzyw, owoców, mięsa i ryb
- pracy z wysokiej jakości nożami kuchennymi
- codziennego użytkowania w restauracjach i kuchniach domowych
- przygotowywania potraw wymagających precyzyjnego cięcia

Pielęgnacja

- zalecane mycie ręczne przy użyciu łagodnych detergentów
- po umyciu deskę należy dokładnie osuszyć
- można czyścić szczotką nylonową
- dopuszczalne sporadyczne użycie wybielacza bez długiego namaczania

- powierzchnię można odświeżyć drobnym papierem ściernym
- przechowywać na płasko lub pionowo

Ważne informacje

- nie myć w zmywarce
- nie wystawiać na temperatury powyżej 90°C i poniżej -30°C
- nie przechowywać pod dużym obciążeniem ani pod kątem
- długotrwałe działanie wysokiej temperatury może prowadzić do odkształceń

Dla kogo?

ASAHI BLACK PRO to idealny wybór dla profesjonalnych kucharzy, pasjonatów gotowania oraz osób korzystających z wysokiej jakości noży kuchennych, które oczekują trwałej i komfortowej powierzchni do codziennej pracy.

Wymiary: 500 x 250 x 15 mm
Kolor: czarny

Made in Japan