

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/deska-syntetyczna-do-krojenia-asahi-black-pro-50x33-cm-p-8742.html>



Deska syntetyczna do krojenia ASAHI BLACK PRO 50x33 cm

Cena	999,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7003915
Producent	PARKER ASAHI

Opis produktu

Deska syntetyczna ASAHI BLACK PRO 50 × 33 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 × 33 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 330 x 15 mm

Kolor: czarny

Made in Japan