



DiConcetto XL Deska do Krojenia z Miseczkami | Antybakteryjna Bambusowa | 42,5 x 32,5 cm

Indeks: 792857 Producent: Nobles UG Kod producenta: CC-2018-1

Cena: 204.20 zł

Opis

DiConcetto Deska do krojenia z miseczkami na ścinki | bambusowa | prostokątna | XXL antibakteryjny rowek na sok, antypoślizgowe nóżki, najlepsza jakość, 42,5 x 32,5 x 6 cm

Producent: Nobles UG

- Zrównoważony rozwój: Bambus to szybko rosnąca roślina, która charakteryzuje się zrównoważonym rozwojem. W porównaniu z tradycyjnym drewnem bambus potrzebuje mniej czasu na dojrzewanie, dzięki czemu można go zbierać w krótszym czasie. To sprawia, że bambusowe deski do krojenia są przyjaznym dla środowiska wyborem do Twojej kuchni.
- Trwałość: bambus jest znany ze swojej twardości i wytrzymałości. Bambusowe deski do krojenia są odporne na przecięcia i zarysowania, co zwiększa ich trwałość. Wytrzymują lata intensywnego użytkowania w kuchni bez utraty jakości.
- Nie uszkadzają noży: bambusowe deski do krojenia są delikatne dla ostrzy noży. Materiał jest wystarczająco twardy, aby umożliwić łatwe i precyzyjne cięcie, zachowując jednocześnie ostrość noży dłużej. W porównaniu do desek do krojenia ze szkła lub tworzywa sztucznego bambus powoduje mniejsze zużycie ostrzy.
- Naturalne właściwości antibakteryjne: bambus posiada naturalnie właściwości antibakteryjne, które mogą pomóc w hamowaniu rozwoju bakterii na powierzchni deski do krojenia. Jest to duża zaleta w zakresie higieny kuchni i zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego żywności.
- Łatwe czyszczenie: bambusowe deski do krojenia można łatwo i wygodnie czyścić. Dzięki gładkiej powierzchni wystarczy po użyciu przetrzeć deskę ciepłą wodą z łagodnym środkiem czyszczącym. W porównaniu z deskami do krojenia z pogłębionymi rowkami lub porowatością bambus oferuje łatwą w pielęgnacji opcję, która ma mniejszą podatność na wnikanie zapachów i plam.

Parametry

Materiał	Bambus
Wymiary	42,5 x 32,5 cm
Antybakteryjna	Tak
Rowek na sok	Tak
Antypoślizgowe nóżki	Tak
Producent	Nobles UG

