

# Доска разделочная двухцветная с лопаткой TR 2204 | 2 предмета

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Разделочная доска 2-цветная 34,5\*29,5\*1,9 см
- Лопатка 12" (30,5 см)
  - 
  - 
  - Количество предметов, шт. – 2
  - Материал – бамбук
  - Отверстие для подвешивания – нет

Разделочная доска изготовлена из бамбука: натурального, экологически чистого материала, прочного и долговечного:

- имеет две рабочие поверхности;
  - оснащена отверстием для подвешивания.
- В отличие от разделочных досок, изготовленных из мягких (пластик) или пористых (бук, береза) материалов, бамбуковые доски:

- легко моются и не скапливают бактерии;
- не впитывают запахи;
- не изменяют вкусовые качества и цвет пищи;
- практически не впитывают влагу;
- при длительном использовании не рассыхаются;
- не расслаиваются и не деформируются.

В отличие от разделочных досок, изготовленных из стекла или камня, бамбуковые доски не тупят ножи.

Стильный дизайн: комбинация светлых и темных тонов бамбука придаст особое очарование вашей кухне.

Лопатка не оставляет царапин на поверхностях, благодаря чему подходит для использования в процессе приготовления пищи в посуде, чувствительной к царапинам (посуда из стекла, анодированного алюминия, нержавеющей стали, посуда с антипригарным или эмалевым покрытием). В ручке лопатки предусмотрено отверстие для подвешивания.

Рекомендуется мыть вручную.

Чтобы разделочные доски прослужили вам дольше и сохранили свой вид, **TalleR** рекомендует время от времени смазывать их прогретым растительным (или оливковым) маслом. После того как масло полностью впитается, доска готова к использованию.

Профессионалы советуют иметь в своем арсенале не меньше шести видов разделочных досок: для рыбы, мяса, овощей и фруктов, хлеба, вареных продуктов.

**TalleR** не рекомендует использовать доски из бамбука в качестве подставок под горячее, а также в качестве стойки (колодки) для рубки мяса.

Для ухода за разделочными досками достаточно мыть их в теплой воде, а затем тщательно вытирать.