

Доска разделочная двухцветная с лопаткой TR 2205 | 2 предмета

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Разделочная доска 2-цветная 35,5*25,5*1,9 см
- Лопатка 12" (30,5 см)

- Количество предметов, шт. – 2
-
- Материал – бамбук
- Отверстие для подвешивания – есть

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 особой очарование вашей кухне. Ручка позволяет легко переносить и хранить доски.

Специальный желобок вдоль края разделочной доски не позволяет соку продуктов и воде стекать с доски, обеспечивая аккуратность процесса готовки.

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.

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.