

Deska do pizzy bukowa 40 cm



Cena :

35,98 zł

Nr katalogowy : **AAA645**

Dostępność : **Dostępny**

Średnia ocena : **brak recenzji**

Deska do pizzy 40 cm okrągłą z frezowanym uchwytem.

Grubość: 16 mm

Średnica 400 mm

Drewno: bukowe

Deska wykonana z litego drewna bukowego o grubości 16mm dodatkowo posiada profesjonalne wycięcia "rowki" ułatwiające krojenie pizzy. Deska posiada wycięte uchwyty które ułatwiają przenoszenie i kładzenie deski na płaskich powierzchniach.

Drewno bukowe:

O przydatności drewna jako materiału wykorzystywanego w branży gastronomicznej decydują takie jego cechy, jak: zwięzłość, gęstość, wilgotność, twardość, wytrzymałość, hipliwość. Do produkcji przedmiotów i mebli kuchennych wybiera się drewno bez-wonne, np. bukowe, dębowe, jesionowe i akacjowe. Produkuje się z niego: beczki, wałki do ciasta, tłuczki, łyżki, łopatki, stolnice, deski do krojenia, pnie do mięsa oraz różnego rodzaju meble. Sprzęt drewniany jest estetyczny, zdrowy i wygodny w użytku. Buk zwyczajny jest jednym z najstarszych gatunków drzewnych występujących w europie. Noszący miano króla drzew liściastych, swoje zastosowanie miał już w czasach średniowiecza, co ciekawe w dużej mierze przyczynił się do powstania druku, opracowanego przez Gutenberga. Drewno to posiada długą i bogatą historię. Dzięki swojej rozpowszechnionej formie posiada zastosowanie w ponad 250 sposobach produkcyjnych i przemysłowych. W ogólnej opinii stosuje się takie określenia jak „buk rdzeniowy”, „buk biały”. Pierwsze odnosi się do specyficznej formy obróbki drewna, kolorowej części rdzenia tak by uzyskać oryginalny wygląd szczególnie podkreślonych regularnych stójów. Buk biały natomiast to drzewo spokrewnione z brzozą, w istocie nienależący do rodziny buków. Charakteryzuje się niezwykle trwałą, twardą i solidną strukturą.

Instrukcja użytkowania:

1. Regularnie impregnować olejem spożywczym.
2. Nie moczyć długo w wodzie
3. Po umyciu wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia.
4. Nie należy myć w zmywarce