WOODULAR
CHEF'S BOARD

Profesionalna deska za rezanje



≈ 30 x 50 x 5 cm ročno izdelana masivna kuharska deska iz orehovega lesa

na vseh robovih žleb za odtekanje sokov z odprtino za odtekanje in zbiranje obrezkov na priloženem pladnju

≈ 1° naklon za učinkovito odtekanje

na vseh stranicah utor za lažji prijem

oblikovana v sodelovanju s kuharskim mojstrom Matejem Stipaničem

3 830084 910004 >

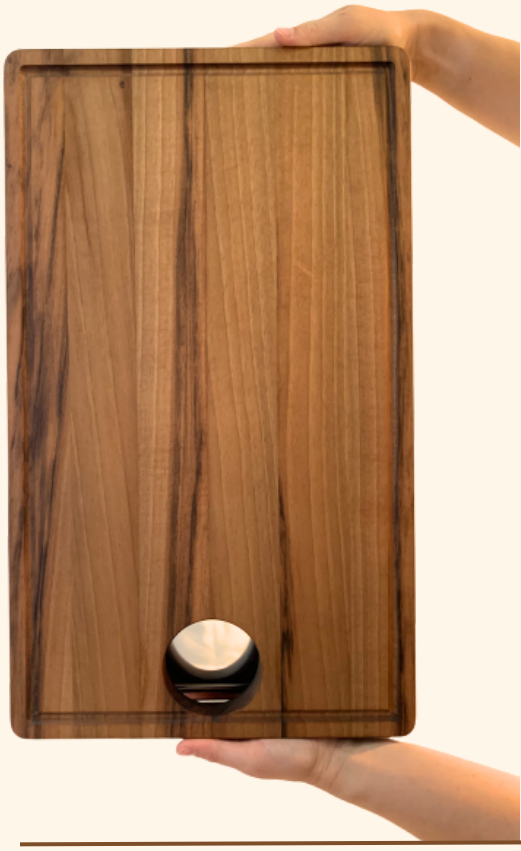
Woodular
by Sincular

info@sincular.si
www.sincular.si
041 672 074

Številka potrdila o vpisu izvajalca v register podjetij, ki proizvajajo, predelujejo in prva dajejo v promet materiale in izdelke, namenjene za stik z živili (Ur.l. RS št. 57/08) pri Zdravstvenem inšpektoratu RS : 09104-79/2023-4

Naj kuhanje postane užitek brez nereda!

Woodular deska za rezanje je premišljen in natančno izdelan kuharski pripomoček iz 4kg rezanega ter po debelini in širini lepljenega domačega orehovega lesa zaščitenega s hladno stiskanim lanenim oljem. Deska je stabilna, s površino za rezanje idealne trdote za učinkovito delo in zaščito nožev.





Zgornji žleb na vseh robovih z blagim naklonom zagotavlja hitro odtekanje sokov, odvečne kose živil pa porinete v odprtino z zbirnim pladnjem. Tako boste imeli vedno čisto delovno površino ne glede na to ali se na deski znajde zrel paradižnik ali sočen stejk, izgubljena pa ne bo niti kaplja sokov. Spodnji stanski utor zagotavlja trden oprijem pri premeščanju deske in serviranju. Zbirni pladenj se vstavi v poseben utor, da tudi pri dvigovanju ostane pripet na desko.



Pozor:

- Desko pomivajte ročno z blagim detergentom.
- Deske ne izpostavljajte daljši čas neposredni sončni svetlobi.
- Popolnoma suho desko občasno premažite s zaščitnim premazom za les, primernim za izdelke, ki prihajajo v stik z živili.
- Občasno lahko suho delovno površino obrusite s finim brusnim papirjem na trdi ravni podlagi.
- V primeru večje obrabe vam desko z veseljem obnovimo tako, da poravnamo zgornjo površino in na novo urežemo utor za odtekanje.