Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 07:02

Link do produktu: https://cardsplitter.pl/4-deski-do-krojenia-bambusowe-14-x-22-cm-stojak-26-p-13065.html



4 DESKI DO KROJENIA BAMBUSOWE 14 x 22 cm STOJAK 26

Cena	**50,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**64912634**
Kod producenta	**E1461**
Kod EAN	**3560237566726**
Producent	**Absolu Chic**

Opis produktu

Witamy Serdecznie ! Informujemy, iż firma CardSplitter wysyła przesyłki na bieżąco codziennie, zatem zamawiając dziś przesyłkę powinieneś otrzymać ją następnego dnia (za wyjątkiem formy dostawy: Poczta Polska).

Zapraszamy do zakupów!

Deski bambusowe na stojaku

Komplet 4 deseczek do krojenia na wygodnym stojaku

Każda ma wymiar 22 x 14 cm

Dzięki zawieszeniu na stojaku będą równomiernie schnąć oraz nie naciągać wilgoci, zaoszczędzisz dzięki temu również miejsce na blacie

Posiadają uchwyt do zawieszenia

wysokość stojaka 27 cm

deski wykonane z drewna bambusowego

Nie należy myć ich w zmywarce do mycia naczyń

Drewno bambusowe nie pochłania zapachów żywności, z którą ma styczność, lecz wymaga to systematycznej impregnacji tego materiału. Do tego wymagany jest olej jadalny. Mniej więcej raz na dwa tygodnie deski bambusowe należy poddać odkażaniu za pomocą sody oczyszczonej, octu lub cytryny z solą. W ten sposób czyszczona deska posłuży przez lata. W

przypadku, gdy bambus będzie mocno zabrudzony, to warto przetrzeć go wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń. W razie silniejszych plam warto sięgnąć po ocet lub cytrynę i sól**.**

Aby deska służyła jak najdłużej czyścić ją gąbką, nie myć w zmywarce, nie moczyć długo w wodzie. Wytrzeć dokładnie deskę za pomocą ścierki i ustawić na boku aby umożliwić dokładne wyschnięcie. Nie używać wysokiej temperatury w celu przyspieszenia suszenia.

W celu uniknięcia skażenia krzyżowego należy używać różnych desek do warzyw, mięsa, ryb i kurczaka. Na przykład w celu uniknięcia zakażenia warzyw jedzonych na surowo bakteriami, które może zawierać surowe mięso kurczaka. Równocześnie silne zapachy, np cebuli czy ryb, mogą mieć negatywny wpływ na smak innych potraw.