

Deski do krojenia - kojarzą się głównie z nudną, prostokątną formą. W toku lat wykonywane były z przeróżnych surowców - drewna litego, bambusa czy plastiku. Ale czy deska do krojenia to wyłącznie nudny kuchenny przedmiot, służący do przygotowywania posiłków? Niekoniecznie...

Board Oak Cut and Crave 35 x 22 cm - wyjątkowa deska do krojenia z czarnego dębu.

Elegancka, funkcjonalna i trwała

Board Oak to marka włoskich akcesoriów kuchennych, goszczących od ponad dwóch dekad nie tylko na stołach mistrzów kuchni z całego świata, lecz także w niejednym domu. Eleganckie, funkcjonalne i przydatne. Wykonane z trwałych materiałów, ciesząc się prestiżem. Łamiąc jednocześnie wizję nudnych, kuchennych przedmiotów. Taka jest również deska do krojenia *Cut and Crave*.

Deska do krojenia jak żadna inna!

Deska kuchenna *Cut and Crave* wykonana jest z wysoce trwałego i wytrzymałego drewna - prawdziwego i certyfikowanego *czarnego dębu*, *mającego 3700 lat!* Czarny dąb zwany jest również „*Polskim Hebanem*” - spoczywa on pod ziemią lub wodą, przynajmniej kilkaset lat. Jest to rynkowy unikat!

Czarny dąb jest materiałem szczególnym - zwłaszcza w produkcji mebli stylowych, rzeźb, rękojęści czy fajek. Wszędzie tam, gdzie liczy się *trwałość, styl i prestiż*. Jest to drewno cenione tym bardziej, że dzięki swej właściwości - zwiększonej gęstości, proces jego obróbki jest wymagający. Przedmioty wykonane z czarnego dębu występują często w limitowanej ilości, mając akcent kolekcjonerski.

Wymiary deski kuchennej:

- * materiał: dąb czarny
- * długość: od 35 do 53 cm
- * średnia szerokość: 22 cm
- * grubość: 2,5 cm

Ze względu na swój prestiż, produkt występuje w limitowanej ilości.

Zalety deski „*Board Oak Cut and Crave*”

* trwała i odporna na uszkodzenia. Wykonana z drewna jak żadne inne - ponad 3700-letniego czarnego dębu!

* impregnowana olejem roślinnym, zachowując swoje właściwości

- * bezpieczna w kontakcie z żywnością. Drewno dębowe wykazuje cechy bakteriobójcze
- * wielofunkcyjna: deska do mięsa, pieczywa czy warzyw
- * prestiż na lata: prócz cenionego materiału, struktura drewna ma właściwości zasklepiające. Deska stworzona jest do kontaktu z nożem (czarny dąb charakteryzuje się ok. 17% większą gęstością, w porównaniu do dębu zwykłego)
- * wygodna w użyciu, pieczołowicie frezowany profil
- * nie jest produktem hurtowym: deska wykonana jest rzemieślniczo, na każdym etapie produkcji!

Elegancja i styl - zastosowanie nie tylko w kuchni

Choć deski do krojenia kojarzą się zwykle z nudą - nie musi tak być. Deska może być czymś więcej, wyjść poza kuchnię, stać się elementem stylu i wystroju. *Board Oak* sprawi, że pomieszczenie nabierze nowego wyrazu.

Piękny kolor czarnego dębu przyciągnie wzrok każdego - deska idealnie komponuje się nie tylko jako taca sera czy wędlin, lecz także jako podstawa dla przepięknego kwietnika lub aromatycznych świec. Deska do krojenia jest kształtem, który można wykorzystać w dowolny sposób - ograniczony jedynie pomysłem.

Deski do krojenia z czarnego dębu – dlaczego są dobrym wyborem?

Mówi się, że w każdej kuchni powinna znaleźć się choć jedna deska z solidnego, trwałego, naturalnego drewna. Deska *Board Oak Cut and Crave* jest nie tylko estetyczna, ciesząc swym kolorem i fakturą. Jest również trwała, jej materiałem jest ponad 3700-letni dąb!

Deski z materiału dębowego znane są również z tego, że mogą służyć długimi latami. Dzięki swym właściwościom nie kumulują rys noża. Nie wymagają również przesadnej konserwacji. Deska *Board Oak* zaimpregnowana jest olejem roślinnym, a do utrzymania w świeżości - wystarczy przemyć jej ciepłą wodą z delikatnym płynem i odstawić do wyschnięcia. W celu jej dezynfekcji, wystarczy rozsypać na powierzchni odrobinę soli, przecierając ją cytryną.

Dzięki takiemu „peelingowi” - deski *Board Oak* odwdzięczą się trwałością, wystarczającą na lata. Prosto i naturalnie.