

Dlaczego **JADE** ?

Deski do krojenia JADE są idealnymi pomocnikami w codziennych pracach. Szczególną cechą desek jest to, że są to jedyne drewniane deski, które można myć w zmywarce. Wyjątkowy, czarny i bardzo solidny materiał to nienasiąkliwe, wytrzymałe, laminowane włókno drzewne, które jest bezpieczne dla noży. Kompozyt zyskał ogromne uznanie profesjonalistów i szefów kuchni na całym świecie.

Wytrzymałość, wysoka jakość i dobry design stanowią wyróżnik marki.



**MOŻNA MYĆ W
ZMYWARCE**



**EKSTREMALNIE
WYTRZYMAŁE**



NIEPOROWATE



**PRZYJAZNE
DLA NOŻY**



**ODPORNE NA
TEMPERATURĘ DO 176°C**

Pielęgnacja deski

Przed użyciem zalecamy dwukrotnie umyć deskę w zmywarce. Jest to również najbardziej higieniczne rozwiązanie do późniejszego stosowania.

Czy wiesz, że możesz odnowić swoją deskę do krojenia w trzech prostych krokach?

Krok 1: Przeszlifuj deskę drobnoziarnistym papierem ściernym. Zeszlifuj tyle materiału, ile potrzebujesz, aby ponownie uzyskać gładką powierzchnię.

Krok 2: Usuń pozostałości po szlifowaniu suchą, odtłuszczoną i niestrzępiącą się ściereczką.

Krok 3: Nalej odrobinę oleju spożywczego (rzepakowego lub słonecznikowego, nie używaj oliwy z oliwek!) na deskę i równomiernie rozprowadź go papierowym ręcznikiem kuchennym. Następnie weź nowy, suchy ręcznik papierowy i użyj go do usunięcia nadmiaru oleju. Zalecamy pozostawienie deski do krojenia do wyschnięcia przez noc.

JADE