

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/deska-do-serow-z-nozami-bambusowa-5-el-p-7804.html>



## Deska do serów z nożami bambusowa 5 el.

Cena brutto	<b>46,70 zł</b>
Cena netto	<b>37,97 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Stan magazynowy	<b>146 szt.</b>
Numer katalogowy	<b>007804-MMO</b>
Kod producenta	<b>121239</b>
Kod EAN	<b>8711295978227</b>

### Opis produktu

- **DESKA DO SERÓW** - Deska do serów z nożami. W zestawie cztery noże - służą do dzielenia, cięcia oraz podawania serów. Wymiar całkowity deski wynosi: 30 x 21 x 8,5 cm. Nożyki mają długość 13 cm.
- **SOLIDNA** - Deska wykonana z wysokiej jakości drewna bambusowego. Noże wykonane ze stali nierdzewnej a ich uchwyty z drewna.
- **PRAKTYCZNA** - Nożyki są mocowane do deski za pomocą płytki magnetycznej. Deska pozwoli nam w elegancki sposób serwować różne sery.
- **ANTIPOŚLIZGOWA** - Posiada 4 stopki antypoślizgowe w dolnej części. Antypoślizgowy spód zapewni komfort podczas użytkowania, gdyż deska nie przesuwa się po stole lub blacie.
- **PRAKTYCZNA** - Deska posiada specjalną listwę magnetyczną w której możemy wygodnie umieścić nożyki. Dzięki temu mają swoje dedykowane miejsce i nie zajmują powierzchni deski.

Deska w formie tacy do serwowania serów. Dodatkowo w zestawie 4 noże do dzielenia, cięcia oraz serwowania serów. Bambus z którego wykonano deskę jest odporny na wilgoć i odkształcenia, nie chłonie zapachów, szybko schnie. Drewno bambusowe jest materiałem ekologicznym i bezpiecznym dla zdrowia. Deska jest niezwykle efektowna, świetnie sprawdzi się podczas spotkań rodzinnych, imprez lub ważnych uroczystości. Z jej pomocą możemy w oryginalny sposób wyeksponować sery lub inne przekąski. Deska jest świetnym pomysłem na prezent dla miłośników sera i nie tylko. Łatwa w czyszczeniu i użytkowaniu. W celu odpowiedniej konserwacji nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń. Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Bambusowa deska do krojenia oraz serwowania serów z zestawem czterech nożyków. Wyposażona w listwę magnetyczną na której możemy umieścić noże.

