



Tagliere
collection

Deski Granchio Tagliere z powłoką antybakteryjną

Eksperti ds. higieny ostrzegają, że na desce do krojenia żyje 50 razy więcej bakterii niż na desce klozetowej! Aby ograniczyć liczbę bakterii po każdym umyciu należy myć deskę i najlepiej stosować kilka desek dla różnych produktów. Pomocna w domowej walce z drobnoustrojami może być również nowa technologia – plastik antybakteryjny.

W przemyśle tworzyw sztucznych przez pewien czas wyzwaniem było ustabilizowanie jonów i włączenie ich do polimerów, bez utraty ich właściwości przeciwdrobnoustrojowych.

W efekcie jony srebra przechodzą przez błonę komórkową mikroorganizmów i przerywają ich funkcje komórkowe, zapobiegając ich proliferację i szkodliwe efekty. Dodajmy, że jony działają tylko w przypadku "ataku" zarazków i bakterii, a są przy tym całkowicie nieszkodliwe dla każdej innej formy życia.¹

Przeciwbakteryjne tworzywa sztuczne istnieją i naprawdę funkcjonują!

Czy teraz możecie sobie wyobrazić, że o świeżość produktów w Waszej kuchni zatroszczy się zwykła deska do krojenia? Każdy produkt z kolekcji Granchio Tagliere to nieco więcej niż tylko narzędzie do krojenia!

Zalety desek Granchio z serii Tagliere:

- Wysokiej jakości plastik spożywczy.
- Powłoka antybakteryjna chroniąca jedzenie i przeciwdziałająca rozwojowi mikroorganizmów
- Powierzchnia antypoślizgowa dla łatwiejszego i bezpiecznego używania
- Piękne kolory!
- Odporność na temperaturę do 120 stopni Celsjusza
- Deski po myciu nie trzeba wycierać do sucha tak jak w przypadku desek drewnianych, można je myć w zmywarkach



Specjalne antybakteryjne właściwości zastosowanego materiału zapobiegają rozmnażaniu się bakterii i rozwojowi pleśni, powodujących psucie produktów i powstawanie nieprzyjemnego zapachu.

¹ Więcej na stronie: <http://www.plastics-themag.com/applications/plastics-that-kill-bacteria>