

Виды разделочных досок

Разделочная доска незаменимая вещь на кухне.



Первые разделочные доски



Разделочные доски стали неотъемлемой частью кухонной утвари еще в античные времена. В то время поднять разделочную доску было делом нелегким материалом для изготовления досок был камень.



Деревянные доски

Деревянные разделочные доски не теряют популярности уже многие десятилетия. Изготавливаются из разного вида древесины. Они экологичны, доступны, долговечны,



Пластмассовые доски

Пластиковые разделочные доски довольно популярны.

Пластик устойчив к воздействию воды, гигиеничен, практичен, долговечен, не впитывает запахи. Пластик даёт возможность фантазировать с цветом, формой, дизайном...



Стеклянные доски

Стеклянные разделочные доски всем они хороши: прочные, устойчивы к сколам, яркие! Эти доски легко моются и не реагируют на высокие температуры. Да и для украшения интерьера такие доски подойдут идеально.



Каменные доски

Каменные – доски смотрятся очень красиво. Покупая мраморную доску, нужно помнить, что камень – материал дышащий, живой. Нельзя ставить на мраморную доску горячее, не любит она и кислот.



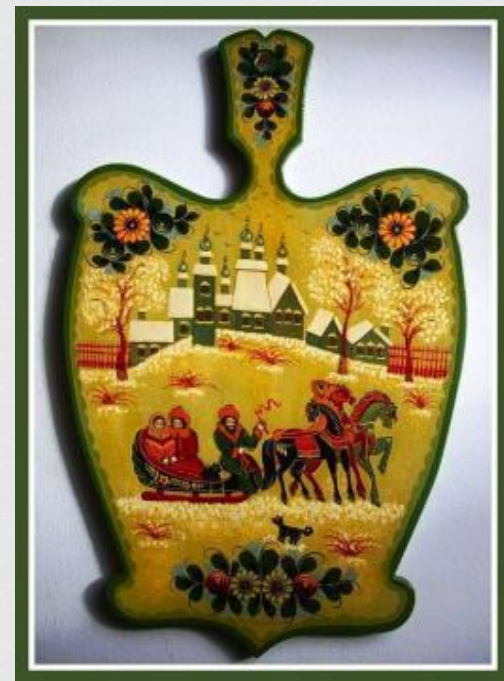
Силиконовые доски

Разделочные доски из силикона давно уже не фантастика. Они лёгкие, не скользят, хорошо моются, не окрашиваются соком овощей и фруктов, не впитывают запахи. А ещё их удобно хранить – просто сверните в трубочку и положите в шкафчик.



Сувенирная разделочная доска

Отдельную группу составляют декоративные разделочные доски украшенные орнаментальной резьбой, с нанесенными рисунками как красками, так и методом



Оригинальные доски

Если с материалами всё более-менее просто и понятно, то в формах, оформлении и оригинальных функциях фантазия дизайнеров не знает предела.



Спасибо за внимание.

