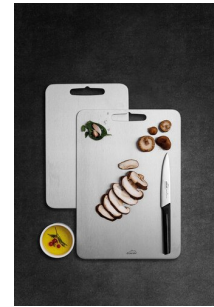




0309488043

## Planche à découper Titanium 36 x 25 cm

- Titane pur 99 % ultra résistant
- 100 % antibactérienne
- Épaisseur 1,2 mm légère et stable



### Planche à découper Titanium robuste et hygiénique

La **planche à découper Titanium 36 x 25 cm** est conçue pour les cuisiniers exigeants à la recherche d'une surface de coupe ultra résistante, stable et durable. Fabriquée en **titane pur à 99 %**, elle offre une résistance exceptionnelle aux chocs, aux coupures et aux déformations, tout en conservant une grande légèreté.

Pensée pour un usage intensif, elle convient aussi bien aux cuisines professionnelles qu'aux cuisines domestiques haut de gamme. Sa surface non poreuse et antibactérienne garantit une hygiène optimale et limite les risques de contamination croisée.

Avec son design sobre et technique, cette planche apporte une touche professionnelle et moderne à tout plan de travail.

### Les atouts de la planche à découper Titanium 36 x 25 cm

- **Titane pur 99 %** ultra résistant
- Épaisseur 1,2 mm pour un excellent compromis stabilité / légèreté
- Surface non poreuse, **100 % antibactérienne**
- Résistance totale à la corrosion
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs
- **Stabilité** de coupe précise et sécurisée
- **Incassable** et durable en usage intensif

### Une planche en titane conçue pour un usage intensif quotidien

Le principal avantage de la planche à découper Titanium réside dans les propriétés uniques du **titane pur**, matériau reconnu pour sa solidité exceptionnelle et sa durabilité dans le temps.

Sa surface de coupe résiste parfaitement aux sollicitations répétées sans se déformer ni s'altérer. Non poreuse, elle empêche l'absorption des liquides, des odeurs et des saveurs, garantissant une hygiène irréprochable pour la préparation des viandes, poissons, légumes ou aliments sensibles.

La texture de surface a été soigneusement étudiée pour assurer une **stabilité optimale à la coupe**, offrant précision et sécurité lors de l'utilisation. Légère malgré sa robustesse, cette planche se manipule facilement au quotidien et se range sans contrainte, même dans les cuisines à rythme soutenu.

## Conseils d'utilisation

Utilisez la planche sur un plan de travail bien stable. En cas de surface très lisse, l'ajout d'un support antidérapant permet d'améliorer l'adhérence.

La planche en titane convient à tous types de préparations alimentaires. Sa résistance élevée permet une utilisation régulière sans altération de la surface.

Elle supporte sans difficulté les variations thermiques et les contraintes mécaniques liées à un usage intensif.

## Conseils d'entretien

Nettoyez la planche immédiatement après utilisation à l'eau chaude avec une éponge douce et un détergent neutre. Le titane pur ne craint ni l'humidité ni les produits de nettoyage courants.

La planche passe également au lave-vaisselle pour un entretien encore plus simple. Évitez les éponges abrasives afin de préserver l'aspect de surface sur le long terme.

Un séchage rapide après lavage permet de conserver un aspect propre et soigné au quotidien.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	25 cm
Epaisseur	2,5 mm
Passage lave-vaisselle	Oui

Longueur	36 cm
Matière	Titane

Référence : 0309488043