

# 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

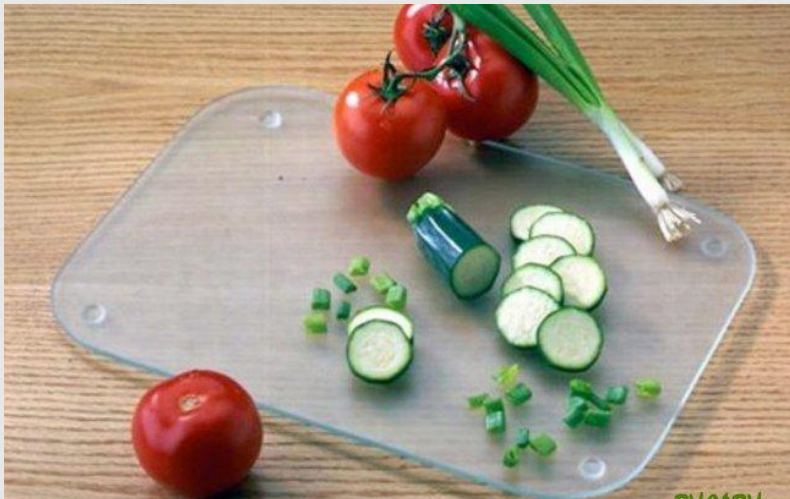
*Пластиковые разделочные доски* довольно популярны.

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.



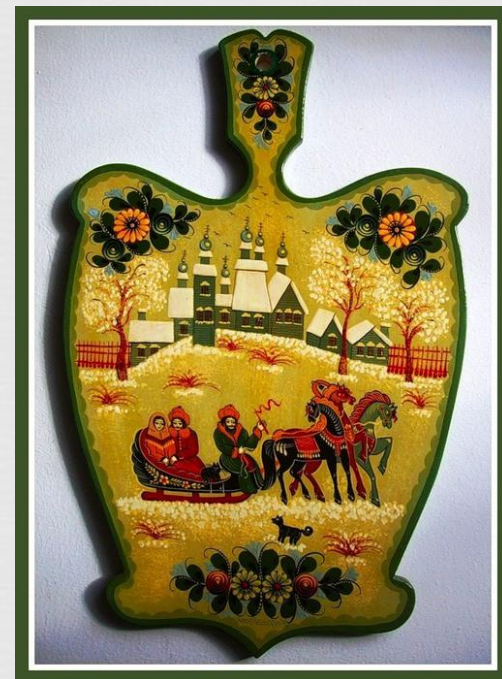
# Силиконовые доски

*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.

