



VAN ZWANENBURG

Service for Food

Groenten
&
Fruit

Vis

Rauw vlees

Gebraden vlees

Kaas
&
Brood

Gevogelte

SNIJPLANKEN

DE HARDHEID VAN SNIJPLANKEN

Om te voorkomen dat de gebruikte messen snel bot worden moet een snijplank van een zachter materiaal gemaakt zijn dan het staal van het keukenmes. Glas is om deze reden ongeschikt. De kunststof snijplanken lenen zich perfect voor het snijden en zijn vaak gemakkelijker schoon te houden. De keuze voor een houten snijplank is dan ook vaak een esthetische keuze.



719029 Snijplank 500x300x50mm hout Joko

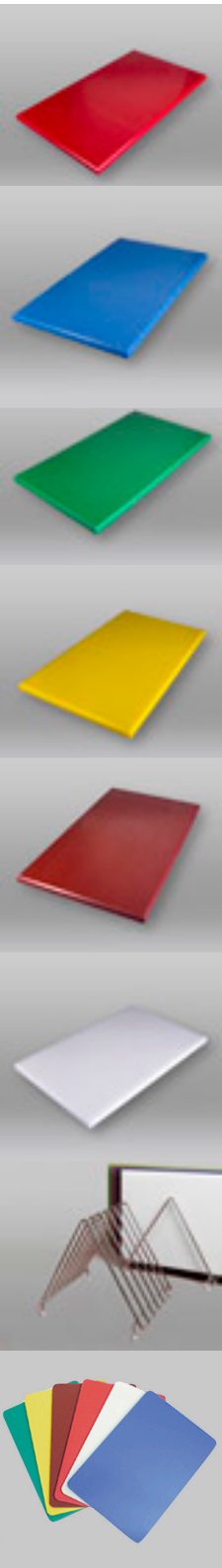


h506905 Snijplank 530x325x45 Rubberwood

HOUTEN SNIJPLANKEN

Sinds de invoering van het HACCP-certificaat (de hygiënecode voor een professioneel productieproces) is het gebruik van houten snijplanken en hakblokken in de horeca en middenstand verboden. Hun poreuze oppervlak is minder goed bestand tegen kokend heet water, waardoor ze moeilijker te desinfecteren zijn en er gemakkelijk resten van desinfectantia in het hout kunnen trekken. Hierdoor zouden houten snijplanken bacterieel leven in ons voedsel meer in de hand werken dan hun kunststof broeders en zouden ze levensmiddelen kunnen besmetten met achtergebleven desinfectans. Voor thuisgebruik zijn houten snijplanken nog wel toegestaan, hoewel uit hygiënisch oogpunt ook daar beter overgestapt kan worden op kunststof snijplanken.

Hout zou wel in meer of mindere mate een natuurlijke antibacteriële eigenschappen bezitten. Vooral hout met een erg dichte structuur, als bamboe en kamferlaurier, nemen niet snel geurtjes op.



719052	Snijplank 500x300x20mm zonder geul rood
719057	Snijplank 600x350x20mm zonder geul rood
719050	Snijplank 500x300x20mm zonder geul blauw
719055	Snijplank 600x350x20mm zonder geul blauw
719051	Snijplank 500x300x20mm zonder geul groen
719056	Snijplank 600x350x20mm zonder geul groen
719053	Snijplank 500x300x20mm zonder geul geel
719058	Snijplank 600x350x20mm zonder geul geel
719066	Snijplank 530x325x20mm bruin
719059	Snijplank 600x350x20mm zonder geul bruin
719036	Snijplank 250x400x20mm zonder geul wit
719037	Snijplank 530x325x20mm wit
719038	Snijplank 500x300x20mm zonder geul wit
719039	Snijplank 600x350x20mm zonder geul wit
400110	Snijplankenrek rvs tbv 6 snijplanken
E882600	Snijplankenset van 6 350x240x10 mm

Kleurcodering volgens het HACCP-protocol

In professionele keukens, zoals van een restaurant, worden gekleurde snijplanken van polyethyleen of HDPE gebruikt. De kleur duidt dan aan waar de plank voor gebruikt mag worden. Die kleuren staan vast in de HACCP-normen:

- Rood voor rauw vlees
- Blauw voor vis, schaal- en schelpdieren
- Groen voor groenten en fruit
- Geel voor gevogelte
- Bruin voor gebraden vlees en worst
- Wit voor kaas en brood

De bedoeling van dit systeem is om kruisbesmetting en -verontreiniging te voorkomen.



Ontwerp & inrichting



Supplies



Service & onderhoud

WWW.VANZWANENBURG.NL

RIVIUM 3de STRAAT 7 - 2909 LH - CAPELLE A/D IJSSEL

TELEFOON: 010 - 288 57 77

E-MAIL: VERKOOP@VANZWANENBURG.NL



www.linkedin.com



www.facebook.com



@vanzwanenburg