



De exclusieve "Clementi Cutting Boards" lijn

Geheel in stijl met jullie corebusiness hebben wij de Cutting Boards de namen gegeven van traditionele Italiaanse pizza's. Zoals ongetwijfeld bekend is bij jullie zijn de Italianen trots op hun pizza's en er bestaan dat ook officiële namen voor pizza's. Wij hebben een selectie gemaakt van 5 namen die – in onze ogen – goed samengaan met het betreffende ontwerp.

Wij hebben de maatvoering van de Cutting Boards gelijk gehouden aan de getoonde samples. Te weten: **540 x 360 x 40 mm**. Dit is een maat uit de categorie XL. Leuk weetje: gemiddeld weegt een Cutting Board maar liefst 6kg!

Klaar ervoor? Daar gaan we!

Calzone

De traditionele dichtgevouwen pizza. Perfect voor dit symmetrische model. Zou je het hout dicht kunnen vouwen dan komen de lijnen exact op elkaar te liggen...bijna als een Calzone!



Houtsoorten die gebruikt worden in dit Cutting Board zijn:

- ✓ **Jatoba** (de primaire lichtbruine kleur).
Groeigebied > Tropisch Midden- en Zuid-Amerika.
- ✓ **Wengé** (donkerbruine kleur)
Groeigebied > Tropisch Oost-Afrika, hoofdzakelijk Mozambique en Tanzania.
- ✓ **Esdoorn** (de witte kleur)
Wij gebruiken enkel "hard-maple", de Amerikaanse 'broer' van onze Europese Esdoorn. De Noord-Amerikaanse Esdoorn is harder en daarmee meer geschikt voor de productie van Cutting Boards.
Groeigebied > Oostelijk Noord-Amerika en Canada.



Funghi

De naam zegt het al! De pizza met champignons. En waar groeit een mooie witte paddenstoel op? Juist, donkere aarde.



Houtsoorten die gebruikt worden in dit Cutting Board zijn:

- ✓ **Wengé** (donkerbruine primaire kleur)
Groeigebied > Tropisch Oost-Afrika, hoofdzakelijk Mozambique en Tanzania.
- ✓ **Esdoorn** (de witte kleur)
Wij gebruiken enkel "hard-maple", de Amerikaanse 'broer' van onze Europese Esdoorn. De Noord-Amerikaanse Esdoorn is harder en daarmee meer geschikt voor de productie van Cutting Boards.
Groeigebied > Oostelijk Noord-Amerika en Canada.



Tricolore

De Italiaanse 3-kleur pizza. Met het kenmerkende Bresaola; het rood/oranje-achtige vlees dat van origine op deze pizza hoort te zitten. Parmezaanse kaas maakt het af. Dat vraagt om een kleurrijk Cutting Board van 3 houtsoorten.



Houtsoorten die gebruikt worden in dit Cutting Board zijn:

- ✓ **Padouk** (de primaire oranje-roodbruine kleur).
Groeigebied > Tropisch West-Afrika.
- ✓ **Wengé** (donkerbruine kleur)
Groeigebied > Tropisch Oost-Afrika, hoofdzakelijk Mozambique en Tanzania.
- ✓ **Esdoorn** (de witte kleur)
Wij gebruiken enkel "hard-maple", de Amerikaanse 'broer' van onze Europese Esdoorn. De Noord-Amerikaanse Esdoorn is harder en daarmee meer geschikt voor de productie van Cutting Boards.
Groeigebied > Oostelijk Noord-Amerika en Canada.



Contadina

Snijplank gemaakt van Jatoba en Wengé hout. deze soorten staan bekend om hun dichtbaarheid, wat betekend dat ze goed bestand zijn tegen krassen en slijtage. Wengé hout heeft ook nog antimicrobiële eigenschappen wat er voor zorgt dat Bacteriën geremd worden en minder snel geuren absorbeert.



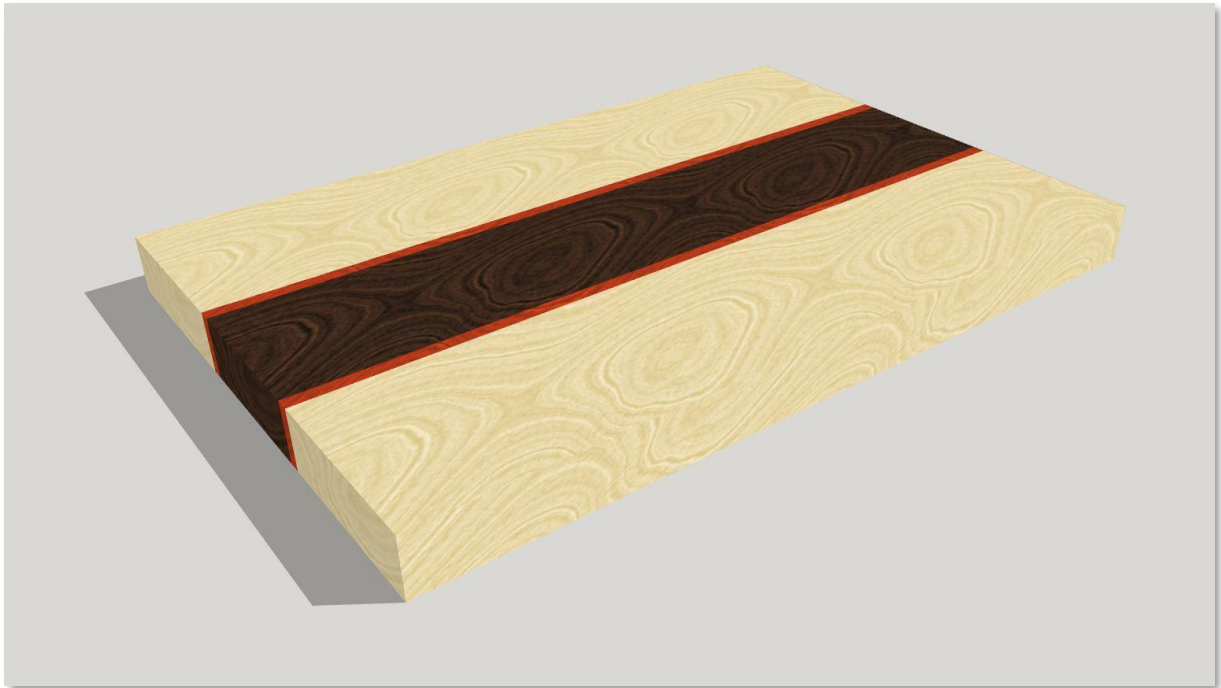
Houtsoorten die gebruikt worden in dit Cutting Board zijn:

- ✓ **Jatoba** (de primaire lichtbruine kleur).
Groeigebied > Tropisch Midden- en Zuid-Amerika.
- ✓ **Wengé** (donkerbruine kleur)
Groeigebied > Tropisch Oost-Afrika, hoofdzakelijk Mozambique en Tanzania.



Tedesca

We sluiten (rustiger) af met de 5^{de} variant, de Tedesca. De pizza met tomatensaus, mozzarella en worst.
Wat kan eenvoudig mooi zijn (en lekker smaken)!



Houtsoorten die gebruikt worden in dit Cutting Board zijn:

- ✓ **Esdoorn** (de primaire witte kleur)
Wij gebruiken enkel "hard-maple", de Amerikaanse 'broer' van onze Europese Esdoorn. De Noord-Amerikaanse Esdoorn is harder en daarmee meer geschikt voor de productie van Cutting Boards.
Groeigebied > Oostelijk Noord-Amerika en Canada.
- ✓ **Wengé** (donkerbruine kleur)
Groeigebied > Tropisch Oost-Afrika, hoofdzakelijk Mozambique en Tanzania.
- ✓ **Padouk** (de primaire oranje-roodbruine kleur).
Groeigebied > Tropisch West-Afrika.

