

Taglieri per ipovedenti

Set taglieri

Nella preparazione di una pietanza, è importante utilizzare diversi tipi di taglieri.

In pratica, è possibile utilizzare un tagliere che è stato utilizzato per tagliare la carne cruda per tagliare il cibo pronto. Questo è ciò che chiamiamo contaminazione incrociata. L'unico modo più semplice per risolvere questo problema è utilizzare taglieri colorati. I disabili visivi minori possono utilizzare questa tecnica perché sono in grado di differenziare contrasti o colori. Sfortunatamente, è impossibile per le persone con cecità totale.

Per una maggiore sicurezza parleremo delle superfici di taglio e dei colori differenti che bisogna prevedere. Ricordatevi di ancorare sempre il tagliere al piano di lavoro : un buon metodo è con un pezzo di retina antiscivolo (per intenderci quello che si usa sotto i tappeti per tenerli fermi) oppure con un pezzo di carta cucina bagnato, strizzato e steso sotto fra il tagliere ed il piano di lavoro. Quindi se abbiamo una cipolla gialla o bianca la andremo a tagliare su una superficie scura o colorata per creare contrasto. Se andremo a tagliare una mela rossa la taglieremo su un tagliere di colore differente.

TAGLIERI FLESSIBILI e COLORATI

Sono un vantaggio per gli ipovedenti per evidenziare gli alimenti con la tecnica dei contrasti. Tagliare il cibo su questo tipo di tagliere consente, oltre a tagliare le verdure, di arrotolare i bordi convogliando il cibo direttamente nel piatto, nella ciotola, oppure si può versare direttamente nella pentola. può servire anche per buttare direttamente nella spazzatura gli scarti senza spargerli in giro per il pavimento.

Avere colori differenti aiuta a prevenire la contaminazione incrociata, quindi scegliete ed usate uno per il pesce, uno per la carne, uno la frutta e la verdura, e per il pollame. Oppure semplicemente scegliete il colore che più vi aiuta a creare contrasto per l'ingrediente a cui si sta lavorando.

Ricordarsi di mettere un foglio di carta cucina bagnato sotto il tagliere per un migliore ancoraggio al piano di lavoro. Questi taglieri sono facili da modellare, piegandoli ad imbuto, si versa direttamente in pentola.

TAGLIERE PICCOLO BIANCO E NERO

Se avete bisogno di fare un panino veloce o semplicemente tagliare un pezzo di frutta, basta tenere questo piccolo pratico tagliere a disposizione.

TAGLIERE CON ZONA DENTATA e POSTAZIONE DI LAVORO ATTREZZATA

Questo tagliere ha una parte dentata per tenere ancorato e fermo il cibo da tagliare. Ne esistono di diversi tipi, questo che vedete ha molte caratteristiche e due piani di lavoro diversi. Il piano di taglio dentato, tiene il cibo al suo posto, fermo e ben posizionato, si presenta bene anche in tavola ed è perfetto per chi ha problemi di vista o bisogni speciali. L'altro lato è liscio, perfetto per tutti i tipi di preparazione.

Entrambi i lati del tagliere hanno i bordi leggermente inclinati, per aiutare a raccogliere i residui di cibo e liquidi. I bordi sagomati e le rientranze consentono una buona presa per un sollevamento facile. Sono rifiniti in gomma antiscivolo per evitare che il tagliere si muova o scivoli. E' disponibile in vari colori.

Della stessa casa ci sono altri taglieri con diverse ed utili caratteristiche.

Della DITTA JOSEPH&JOSEPH ci sono altre proposte con diverse ed utili caratteristiche.

TAGLIERE CON VASCHETTA RACCOGLITRICE PER RIFIUTI DA CUCINA IN PLASTICA