

Древесина Кумару (*Dipteryx odorata*), также известная как бразильский тик, является прочным и красивым материалом, который используется в изготовлении различных кухонных изделий. Вот основные преимущества кухонных изделий, изготовленных из дерева Кумару:

**Прочность и долговечность:** Кумару — это очень твердая и прочная древесина, устойчивая к механическим повреждениям и износу. Изделия из Кумару могут служить долгие годы без потери своих качеств.

**Устойчивость к влаге:** Древесина Кумару обладает высокой плотностью и естественной маслянистостью, что делает ее устойчивой к влаге и гниению. Это качество особенно важно для кухонных изделий, которые часто контактируют с водой.

**Устойчивость к насекомым и грибкам:** Благодаря своей природной плотности и составу, Кумару устойчив к воздействию насекомых и грибов, что способствует долговечности изделий.

**Экологичность:** Кумару — это натуральный материал, что делает его экологически чистым выбором для кухонных изделий. Он не выделяет вредных веществ и является безопасным для здоровья.

**Эстетика:** Древесина Кумару имеет красивую текстуру и насыщенный цвет, который варьируется от золотисто-коричневого до темно-коричневого. Это придает кухонным изделиям из Кумару элегантный и природный вид.

**Устойчивость к запахам и пятнам:** Древесина Кумару менее подвержена впитыванию запахов и пятен по сравнению с более пористыми породами древесины. Это важно для кухонных принадлежностей, которые контактируют с различными продуктами питания.

**Простота ухода:** Кухонные изделия из Кумару легко чистятся. Для их ухода достаточно использовать воду и мягкое мыло, что делает их удобными в повседневном использовании.

**Экзотичность и уникальность:** Изделия из Кумару добавляют нотку экзотики и уникальности в интерьер кухни благодаря редкости и красоте этой древесины.

Эти свойства делают древесину Кумару отличным выбором для различных кухонных изделий, таких как разделочные доски, ложки, миски и другие кухонные принадлежности.