



A vágódeszka és a vágólap két különböző termék, előbbi fából, míg az utóbbi nagy keménységű speciális műanyagból készül.

A HACCP előírásoknak is megfelelő különböző színű vágólapokat színkódos vágólapnak nevezünk. Az előírások szerint mindegyiken mást kell vágni, íme a lista

- piros - nyers hús
- sárga - felvágottak, főtt és sült húsok
- kék - halak, tenger gyümölcsei
- barna - földes áru
- zöld - zöldség, gyümölcs
- fehér - napi áru (kenyér, kifli, szendvics), sajtok
- rózsaszín - a különféle allergiákra készített ételekhez

A vágólap előnyei a vágódeszkával szemben:

- HACCP színkódos kivitelben kapható
- mosogatógépben tisztítható
- nem reped