

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/brytfanna-granit-diamond-berlinger-haus-bh-1460-3-8l-p-6566.html>



Brytfanna Granit Diamond Berlinger haus BH-1460 3,8L

Cena brutto	228,00 zł
Cena netto	185,37 zł
Numer katalogowy	BH-1460
Kod EAN	5999056780026
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Brytfanna 3,8L firmy BERLINGER HAUS z serii GRANIT DIAMOND z powłoką granitową

Przystosowana do wszelkiego typu kuchenek, także do indukcyjnych.
Pokrywa ze szkła hartowanego z otworem wentylacyjnym zawierająca uchwyt z dozownikiem ze stali nierdzewnej (Arom Knob). Dzięki innowacyjnemu uchwytowi typu Aroma Knob można w wygodny sposób dozować do wnętrza brytfanny przyprawy lub oliwę np. smakową. Potrawa będzie dzięki temu soczysta i nie przypali się.
Przystosowana do mycia w zmywarce.
Pokrywa ze szkła hartowanego.

- Powłoka granitowa nie zawiera PFOA (kwas perfluorooctanowy) oraz wolna od związków kadmu i ołowiu.
- Nieprzylepność.
- Wytrzymałość na zarysowania i pęknięcia.
- Wytrzymałość w temperaturze -20°C do +220°C.
- Wytrzymałość na zarysowania i pęknięcia.
- Kolor: CZARNY

Rozmiary brytfanny: 33,5 x 25 x 9,8 cm,
Pojemność: 3,8L

Potrójna granitowa powłoka anti-przylepająca nie zawierająca szkodliwego PFOA (kwas perfluorooctanowy) oraz wolna od związków kadmu i ołowiu. Nowej generacji powłoka granitowa to wybór dla wszystkich, którzy chcą w prosty sposób przygotowywać zdrowe i smaczne posiłki, zapomnieć o przywieraniu jedzenia do dna garnka czy brytfanny i serwować potrawy o naturalnym smaku i w pełni soczyste. Można stosować zarówno do gotowania na kuchenke jak i w piekarniku.

Granitowa powłoka non-stick to warstwa nowoczesnego teflonu która została wzbogacona miedzią granitową, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż zwykły teflon, ale przy tym zachowuje jego zalety: nie przypala, dobrze rozprzodza ciepło, łączy zalety naczyń żeliwnych i teflonowych. Ma wszelkie zalety teflonu, ale jest bardziej odporna na uszkodzenia, przewyższa w tym nawet powłoki ceramiczne.
Granitowa powłoka sprawia, że naczynia są wyjątkowo odporne na wszelkie zarysowania i trwałe. Ten typ garnków i patelni pozwala również na smażenie przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu, ponieważ naczynie rozgrzewa się podobnie do kamienia i oddaje ciepło całą swą powierzchnią.