

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-20cm-granit-wood-kinghoff-kh-1027-p-7178.html>



# PATELNI GRANITOWA 20cm GRANIT WOOD KINGHOFF KH-1027

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena brutto      | 52,00 zł      |
| Cena netto       | 42,28 zł      |
| Numer katalogowy | KH-1027       |
| Kod EAN          | 5908287210271 |
| Producent        | KINGHOFF      |

## Opis produktu

Patelnia Ø20cm firmy KINGHOFF z serii GRANIT WOOD

Patelnia wykonana z wysokiej jakości odlewanego aluminium.  
Potrójna granitowa powłoka anty-przylepająca.  
Uchwyty powlekane silikonem typu SOFT TOUCH o wyglądzie do złudzenia przypominającym drewno.  
Naczynia można myć w zmywarce.  
Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna

- CECHY:**
- zwarstwiona powłoka granitowa
  - silikonowe uchwyty
  - bezpieczne gotowanie i smażenie w temperaturze do 220 °C
  - przystosowane do zmywarki
  - Eco Friendly - nie zawiera związków PFOA, ołowiu, kadmu
  - kolor: szary z brązowymi uchwytyami (imitacja drewna)

Rozmiar: Ø20 x 4,5cm

**Powłoka granitowa** jest to powłoka teflonowa wzbogacona miedzią granitową, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż 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, przewyższana 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.

Kompozycja aluminiowego korpusu i termomagnetycznego dna umożliwia użytkowanie na kuchni indukcyjnej oraz na wszystkich innych rodzajach kuchni i wykorzystywania najlepszych właściwości akutermicznych odlewanego i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 220 °C