

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-24cm-berlingerhaus-bh-6116-p-7201.html>



PATELNIĄ GRANITOWĄ 24cm BERLINGERHAUS BH-6116

Cena brutto	131,00 zł
Cena netto	106,50 zł
Numer katalogowy	BH-6116
Kod EAN	5999108406027
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Garnki i akcesoria z serii BLACK PROFESSIONAL LINE firmy BERLINGER HAUS wykonane są z wysokiej klasy kutego odlewanego pokrytego wewnątrz potrójną powłoką granitową o bardzo wysokim współczynniku twardości. Powłoka zewnętrzna występuje w kolorze czarnym. Te atrakcyjne i modne naczynia wyposażone są standardowo w uchwyty typu SOFT TOUCH (silikon handle). Przystosowane są do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna. System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 35% energii.

Cechą charakterystyczną naczyń z tej linii jest możliwość używania w piekarniku w temperaturze do 220 stopni Celsjusza.

Wymiary:

Patelnia Ø24 x 4,5cm

Cechy:

- Potrójna powłoka granitowa anty-przywierająca
- Materiał: wysokiej jakości odlewane aluminium
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) 35% oszczędność energii
- Możliwość mycia w zmywarce
- Do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowej, elektrycznej, ceramicznej, halogenowej, indukcyjnej
- Kolor: **czarny**

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miedzią granitowym, 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 swoją powierzchnią.

Kompozycja aluminiowego korpusu i ferromagnetycznego 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.