

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-28cm-berlinger-haus-aquamarine-bh-1872-p-7217.html>



PATELNI GRANITOWA 28cm

BERLINGER HAUS

AQUAMARINE BH-1872

Cena brutto	118,00 zł
Cena netto	95,93 zł
Numer katalogowy	BH-1872
Kod EAN	5999056791862
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Patelnia granitowa 28cm BERLINGER HAUS z serii METALLIC LINE - AQUAMARINE

Garnki i akcesoria z serii METALLIC firmy BERLINGER HAUS wykonane są z wysokiej klasy kutego aluminium pokrytego wewnątrz potrójną powłoką granitową (marble) o bardzo wysokim współczynniku twardości. Powłoka zewnętrzna występuje w kilku wersjach kolorystycznych o charakterystycznym metalicznym połysku. Te atrakcyjne i modne naczynia wyposażone są standardowo w uchwyty typu SOFT TOUCH (silikon handle). Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna. System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii.

Wymiary:

Patelnia 28 x 30 cm

Cechy:

- Patelnia granitowa 28cm z serii METALLIC LINE
- Materiał: aluminium pokryte powłoką granitową
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii
- Możliwość użycia w kuchenkach:
- Na wszystkich rodzajach kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
- Kolor: AQUAMARINE

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 rozprowadza 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 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.