

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-28cm-berlinger-haus-ebony-rosewood-bh-1714-p-7222.html>



PATELNIĄ GRANITOWĄ 28cm BERLINGER HAUS EBONY ROSEWOOD BH-1714

Cena brutto	119,00 zł
Cena netto	96,75 zł
Numer katalogowy	BH-1714
Kod EAN	5999056782877
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Patelnia BERLINGER HAUS z kolekcji EBONY ROSEWOOD Ø24cm

Wykonane z wysokiej jakości odlewane aluminium.
Potrójna granitowa powłoka anty-przylepająca.
Uchwyty powlekane silikonem typu SOFT TOUCH o wyglądzie do złudzenia przypominającym drewno.
Można myć w zmywarce.
Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) **35% oszczędność energii.**

CECHY:

- komplet: patelnia, 2 uchwyty, 2 pokrętki
- silikonowe uchwyty
- 3-warstwowa powłoka
- patelnia z powłoką granitową w kolorze czarnym z żółtymi
- przystosowane do zmywarki
- patelnia z powłoką granitową w kolorze czarnym z żółtymi
- kolor: CZARNY z brązowymi uchwytami (imitacja drewna klonowego)

Rozmiar:

Ø24 x 4,8 cm patelnia

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 trwale. 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 kuchenie indukcyjnej oraz na wszystkich innych rodzajach kuchen i wykorzystywania najlepszych właściwości akumulatora ciepła i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 220°C.