

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-28cm-berlinger-haus-red-metallic-line-bh-1253-p-7224.html>



PATELNIĄ GRANITOWĄ 28cm BERLINGER HAUS RED METALLIC LINE BH-1253

Cena brutto	117,00 zł
Cena netto	95,12 zł
Numer katalogowy	BH-1253
Kod EAN	5999056766495
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

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 35% energii.

Wymiary:

Patelnia Ø28 x 6cm

Cechy:

- Potrójna powłoka granitowa anty-przylepająca
- 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: CZERWONY (BURGUND)

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miazem granitowym, 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 odlewane i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.