

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-32cm-berlinger-haus-red-metallic-line-bh-1261-p-7235.html>



PATELNI GRANITOWA 32cm BERLINGER HAUS RED METALLIC LINE BH-1261

Cena brutto	228,00 zł
Cena netto	185,37 zł
Numer katalogowy	BH-1261
Kod EAN	5999056766655
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 55% energii.

Wymiary:

Patelnia Ø32 x 6,5cm (4,5L)

Szklana pokrywa z dopowietznikiem w zestawie

Cechy:

- Patelnia aluminiowa z powłoką granitową (marble)
- Uchwyty typu SOFT TOUCH (silikon handle)
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii
- Możliwość użycia w zmywarce
- Przystosowana do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
- Kolor: CZERWONY (BURGUND)

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 rozprzewadza 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.