

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-do-nalesnikow-25cm-berlinger-haus-bh-6054-emerald-p-7237.html>



PATELNI GRANITOWA DO NALEŚNIKÓW 25cm BERLINGER HAUS BH-6054 EMERALD

Cena brutto	98,00 zł
Cena netto	79,67 zł
Numer katalogowy	BH-6054
Kod EAN	5999056798250
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Patelnia granitowa o naleśników 25cm BERLINGER HAUS z serii METALLIC LINE - EMERALD

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 INDOCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii.

Wymiary:

Patelnia 25 x 1,5cm

Cechy:

- Patelnia granitowa (marble) z wewnętrzną powłoką
- Metaliczny połysk zewnętrznej powłoki
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- System TURBO INDOCTION (bardzo szybko nagrzewają się) 55% oszczędność energii
- Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
- Kolor: **zielony EMERALD**

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miałem 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 odlewanego i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.