

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-granitowa-wok-30cm-berlinger-haus-bh-6007-moonlight-p-7259.html>



PATELNI GRANITOWA WOK

30cm BERLINGER HAUS

BH-6007 MOONLIGHT

Cena brutto	168,00 zł
Cena netto	136,59 zł
Numer katalogowy	BH-6007
Kod EAN	5999056797789
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 INDO HEAT (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii.

Wymiary:

Patelnia wok Ø26 x 7,4cm

Pojemność: 3,2L

Cechy:

- Patelnia wokowa z powłoką granitową (marble)
- System TURBO INDO HEAT (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- Możliwość użycia w kuchenkach: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
- Kolor: srebrzysty Moonlight

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 rozprzodza 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 ferromagnetycznego dna umożliwia użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych oraz na wszystkich innych rodzajach kuchenek i wykorzystywania najlepszych właściwości akumerycznych odlewanych i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.

--