

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-grillowa-granit-diamond-28cm-berlinger-haus-bh-1794-p-7260.html>



PATELNIĄ GRILLOWĄ GRANIT DIAMOND 28cm BERLINGER HAUS BH-1794

Cena brutto	158,00 zł
Cena netto	128,46 zł
Numer katalogowy	BH-1794
Kod EAN	5999056787193
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Patelnia grillowa pokryta powłoką granitową z kolekcji Granit Diamond Line

Masywna aluminiowa konstrukcja zapewnia szybkie, równomierne ogrzewanie, a nierdzewne i odporne na odkształcenia dno sprawia, że naczynia kuchenne są kompatybilne z każdą płytą grzewczą, również indukcyjną.

3-warstwowa powłoka granitowa oferuje wyjątkową wytrzymałość i nie wymaga dużej ilości tłuszczu lub oleju, co pozwala na zdrowsze gotowanie, wydajne uwalnianie składników i bezproblemowe, łatwe czyszczenie.

Uchwyty silikonowe pozostają chłodne w dotyku, zapewniając bezpieczne i wygodne trzymanie.

Specyfikacja produktu:

Materiał: kute aluminium wysokiej jakości, dno ze stali szlachetnej ferromagnetycznej
Rozmiar: 25cm x 28 x 5,3cm
Kolor: czarny / pomarańczowy
Potrójna granitowa powłoka nieprzywieralna, niezwykle odporna na uszkodzenia
Wolna od szkodliwych związków PFOA, kadmu i ołowiu
Silikonowy uchwyt typu SOFT TOUCH
Można myć w zmywarce
Do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
Dno ferromagnetyczne
System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) 35% oszczędność energii

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 trwałe. Ten typ garnków i patelni pozwala również na smażenie przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu, ponieważ naczynia 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 odlewanych aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 240°C.