

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/patelnia-grillowa-granitowa-berlinger-haus-forest-line-bh-1599-p-7264.html>



PATELNIĄ GRILLOWA GRANITOWA BERLINGER HAUS FOREST LINE BH-1599

Cena brutto	196,00 zł
Cena netto	159,35 zł
Numer katalogowy	BH-1599
Kod EAN	5999056779747
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Patelnia grillowa z pokrywą 26 x 26 cm firmy BERLINGER HAUS z serii FOREST LINE

Patelnia wykonana z wysokiej jakości odlewanego aluminium.
Potrójna granitowa powłoka anty-przywierająca.
Uchwyty powlekane silikonem typu SOFT TOUCH o wyglądzie do złudzenia przypominającym drewno.
Naczynia można myć w zmywarce.
Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) **35% oszczędność energii.**

CECHY:

- ZWYKŁA POWŁOKA ALUMINIOWA
- Ciepła powłoka
- Wytrzymała
- Bezpieczne gotowanie i smażenie w temperaturze: 70 do 170°C
- Przystosowane do zmywarki
- Eco Friendly - nie zawiera związków PHA, ołowiu, kadmu
- Kolory czarna, brązowa, uchwyty z imitacją drewna
- szklana pokrywa w zestawie

Rozmiar: 26 x 26 x 4,5cm

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 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 termomagnetycznego 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. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 220 °C