PATELNIA Z POWŁOKĄ STONITE 24 CM

Dokonując wyboru odpowiedniej patelni zależy nam, by była ona najwyższej jakości, a przygotowane potrawy dla całej rodziny były smaczne i zdrowe.
Jeśli masz już dosyć przypalonej powierzchni i zastanawiasz się nad wyborem odpowiedniej patelni przedstawiamy patelnię z powłoką Stonite.
Oferowana przez nas patelnia sprawdzi się przy gotowaniu, duszeniu i smażeniu potraw. Dzięki nieprzywierającej, ceramicznej powłoce przygotujesz potrawy w idealnej temperaturze 280°C przy niewielkiej ilości tłuszczu.
Korpus patelni wykonany jest z anodyzowanego aluminium, co gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła po całej jej powierzchni. Ponadto odporna jest na działanie wysokich temperatur i uszkodzeń mechanicznych.
Patelnia z powłoką Stonite przystosowana jest do wszystkich rodzajów kuchenek:gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.
W zestawie patelnia z powłoką Stonite wraz z pokrywką.

Zalety:
- wysoka odporność na wysokie temperatury i uszkodzenia mechaniczne
- łatwa w czyszczeniu
- nie wytwarza substancji toksycznych przy wysokich temperaturach
- możliwość mycia w zmywarce
- niewielka waga

DANE TECHNICZNE:

- waga: 1,45 kg
- średnica patelni: 24 cm
- wygodny uchwyt soft-touch
- przeznaczona do wszystkich rodzajów kuchenek
- odporna na wysoką temperaturę
- powierzchnia non-stick
- korpus wykonany z wytrzymałego, anodyzowanego aluminium

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Jakie są zalety powłoki Stonite?
Patelnia z powłoką Stonite jest bardziej odporna na działanie wysokich temperatur i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu z tradycyjnymi patelniami.

Do czego służy powierzchnia non-stick?
Technologia non-stick chroni przed przypaleniem i przywieraniem przygotowywanych potraw.

Czy patelnia z powłoką Stonite nadaję się mycia w zmywarce?
Oczywiście. Patelnia przeznaczona jest również do mycia w zmywarce.



Jakich przyborów kuchennych należy używać, przygotowując posiłki na patelni z powłoką Stonite?

Podczas przyrządzania posiłków, należy używać drewnianych lub plastikowych przyborów. Uchroni to patelnię przed porysowaniem.