PATELNIA CERAMICZNA DE GUSTO

Przy przygotowywaniu posiłków, warto stawiać na urządzenia najwyższej jakości. Z ich pomocą dużo łatwiej jest przyrządzić **smaczne i zdrowe potrawy** dla całej rodziny. Jeżeli zastanawiasz się nad wymianą patelni, gdyż masz dość przypalonych posiłków, zależy Ci na dobrej i zdrowej kuchni, a do tego chcesz, aby każdy posiłek smakował równie dobrze, proponujemy Ci **patelnię ceramiczną De Gusto**. Wybór odpowiedniej patelni jeszcze nigdy nie był tak prosty!

Oferowana przez nas patelnia z powłoką ceramiczną nadaje się do **gotowania, duszenia i smażenia przy minimalnej ilości tłuszczu**. Jest uniwersalna, więc można jej używać na wszystkich rodzajach kuchenek: gazowych, elektrycznych, indukcyjnych czy ceramicznych. **Biała, ceramiczna powłoka** jest bardzo trwała - wytrzymuje temperaturę aż do 450° C!

Powierzchnia wykonana w technologii **non-stick** uchroni Cię przed przypaleniem potraw. Dodatkowo, budowa patelni umożliwia równomierną dystrybucję ciepła po całej jej powierzchni. Patelnia spełnia najwyższe wymagania dotyczące **zdrowej kuchni**, która cieszy się w Polsce coraz większą popularnością.

W zestawie patelnia De Gusto wraz z pokrywką.

DANE TECHNICZNE

- średnica patelni: 32 cm
- łatwa w czyszczeniu
- nie wytwarza substancji toksycznych przy wysokich temperaturach
- powierzchnia non-stick
- biała ceramiczna powłoka
- perfekcyjna dystrybucja ciepła po całej powierzchni
- odporna na wysoką temperaturę
- idealna do przyrządzania zdrowych posiłków

ODPOWIEDZI NA NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Jakie są zalety powłoki ceramicznej?
Patelnia z powłoką ceramiczną jest bardziej odporna na zarysowania i wysokie temperatury w porównaniu do zwykłych patelni.

Co to jest powłoka non-stick?
Nowoczesne patelnie, takie jak ta, posiadają powierzchnię wykonaną w technologii non-stick. Chroni ona przed przywieraniem i przypalaniem potraw.

Jakich przyborów kuchennych należy używać, przygotowując posiłki na patelni De Gusto?
Podczas przyrządzania posiłków, należy używać drewnianych lub plastikowych przyborów. Uchroni to patelnię przed porysowaniem.