



## Patelnia Lyonnaise, Ø210x100mm, Okragły HENDI 629420

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 629420

### Cechy produktu

Długość (mm): 430

Szerokość (mm): 210

Wysokość (mm): 100

Średnica (mm): 210

Grubość (mm): 2

Średnica podstawy (mm): 140

Długość uchwytu (mm): 230

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 220

Waga netto (kg): 0.78

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal węglowa

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Patelnia Lyonnaise HENDI nadaje się do obsmażania, smażenia i duszenia. Jest lekka, szybko się nagrzewa i z czasem wytwarza naturalną powierzchnię nieprzywierającą. Posiada wygodny uchwyt w stylu francuskim; przystosowana do użytku w piekarniku – do 10 minut w maksymalnej temperaturze 200°C. Wykonane ze stali węglowej.

Ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali węglowej z otworem do zawieszenia.

Nadają się do wszystkich rodzajów kuchni: indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Nie nadają się do mycia w zmywarce.

Doskonałe przewodnictwo cieplne.

Solidna konstrukcja, bardzo długa wytrzymałość.

Uwaga: Wymagają zaimpregnowania przed pierwszym użyciem.

Klasyczna okrągła patelnia ze stali węglowej o kształcie Lyonnaise.

Idealnie nadaje się do różnych sposobów przygotowywania potraw - od obsmażania i smażenia po opiekanie i duszenie.

Lekka i łatwa w obsłudze – idealna do codziennego użytku.

Z czasem, dzięki procesowi sezonowania, wytwarza naturalną powierzchnię nieprzywierającą.

Szybko się nagrzewa – doskonale nadaje się do smażenia i karmelizacji.

Wygodny uchwyt w stylu francuskim.

Wyposażona w otwór do zawieszania ułatwiający przechowywanie.

Przystosowana do użytku w piekarniku – do 10 minut w maksymalnej temperaturze 200°C.