

Patelnia Lyonnaise, HENDI, ⌀320x130mm, Okrągły HENDI 629475

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 629475

Cechy produktu

Długość (mm): 590
Szerokość (mm): 320
Średnica (mm): 320
Wysokość (mm): 130
Grubość (mm): 2
Waga netto (kg): 1.663
Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 220
Długość uchwytu (mm): 280
Średnica podstawy (mm): 240
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.