



Patelnia Lyonnaise, Ø320x130mm, Okragły HENDI 629475

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 629475

Cechy produktu

Długość (mm): 590

Szerokość (mm): 320

Wysokość (mm): 130

Średnica (mm): 320

Grubość (mm): 2

Średnica podstawy (mm): 240

Długość uchwytu (mm): 280

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 220

Waga netto (kg): 1.663

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.