

Link do produktu: <https://agdbydgoszcz.pl/zwieger-patelnia-grillowa-black-stone-28-cm-p-121.html>



ZWIEGER - Patelnia grillowa BLACK STONE - 28 cm

Cena	258,29 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	190545653
Kod producenta	375843
Kod EAN	5903357375843
Marka	Zwieger

Opis produktu

Innowacyjne garnki i patelnie z linii BLACK STONE to naczynia wykonane w technologii die cast, czyli z odlewanego aluminium, które jest najtrwalszym materiałem odpornym na odkształcenia, zmiany temperatury, a także długotrwałe użytkowanie.

Wewnętrzna część patelni pokryta jest nowoczesną, trzywarstwową, nieprzywierającą powłoką granitową GREBLON C3 GRANITE.

Zastosowana powłoka, przez swoją specyficzną, chropowatą powierzchnię, pozwala przygotowywać panierowane potrawy łatwiej i lepiej niż na tradycyjnych, płaskich powierzchniach.

Dzięki nowatorskiej technologii pozwalającej zredukować ilość powłok do trzech warstw, produkty BLACK STONE doskonale przewodzą i akumulują ciepło.

Można ich używać na wszystkich rodzajach kuchenek, a stanowiący dno pełny dysk indukcyjny zwiększa wydajność energetyczną o około 40%

Cechy i zalety patelni ZWIEGER Black Stone:

- **Odlewane aluminium typu die cast** – lepsza struktura przewodzenia i dystrybucji ciepła
- **Powłoka nieprzywierająca** – 3-warstwowa Greblon® C3 GRANITE – powłoka najwyższej jakości do zastosowań profesjonalnych. Wyjątkowa, nowatorska powłoka patelni zapobiega przywieraniu przygotowywanych produktów, a więc jej czyszczenie jest wygodne, a przede wszystkim szybkie
- **Efekt granitu** – zastosowana powłoka, przez swoją specyficzną, chropowatą powierzchnię, pozwala przygotować potrawy panierowane łatwiej i lepiej niż na tradycyjnych, płaskich powierzchniach
- **Smażenie w niskich temperaturach** – przy minimalnym lub całkowitym braku użycia tłuszczu – zdrowy tryb życia
- **Maksymalna temperatura** – 240°C
- **Pełna indukcja** – 30-50% lepsze wykorzystanie energii kuchenki dzięki pełnemu przewodzeniu magnetycznemu
- **Rączka soft touch** – zaprojektowana w sposób ergonomiczny i dłuższa od normalnej rączki o około 20%. Gwarantuje doskonałe wyważenie i pewny chwyt dzięki gumowanej powłoce TPR
- **Żaroodporny lakier silikonowy** – warstwa zewnętrzna; patelnia bardzo długo zachowuje swój wygląd i jest odporna na odpryski czy przebarwienia

