Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/patelnia-ceramiczna-pro-shiori-ceram-guard-300-max-20cm-p-416222.html



# Patelnia ceramiczna Pro Shiori Ceram Guard 300 Max 20cm

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **134,99 zł** |
| Cena netto | **109,75 zł** |
| Numer katalogowy | **HNSHIPTC0000001** |
| Kod producenta | **Stainless Steel 304 Pro MAX 20cm** |
| Przystosowanie do piekarnika | **Tak** |
| Uwaga | **Kontakt z zywnoscia** |
| Gwarancja | **24 mc.** |
| Mycie w zmywarce | **Tak** |
| Wskaźnik temperatury | **Nie** |
| Typ (AGD) | **Patelnia klasyczna** |
| Średnica | **20** |
| Powłoka | **Ceramiczna** |
| Pokrywka | **Nie** |
| Do kuchni (do wywalenia gdy nie dotyczy) | **Elektrycznej** |
| Kolor AGD | **czarny** |

## Opis produktu

**Shiori 304 Pro 20 cm - patelnia ceramiczna ze stali nierdzewnej**

**Shiori 304 Pro 20 cm** to kompaktowa patelnia zaprojektowana z myślą o wygodnym, codziennym gotowaniu. Łączy korpus ze stali nierdzewnej 304 (18/8), nowoczesną powłokę ceramiczną Ceram Guard Pro Max 300 oraz konstrukcję z aluminiowym rdzeniem, która wspomaga równomierne rozprowadzanie ciepła.

Średnica 20 cm sprawia, że patelnia doskonale nadaje się do przygotowywania śniadań, smażenia jajek, omletów, warzyw, ryb i mniejszych porcji mięsa. To praktyczne rozwiązanie dla osób, które cenią funkcjonalność, trwałe materiały i estetyczne wyposażenie kuchni.

**Ceramiczna powłoka Ceram Guard Pro Max 300**

Za komfort smażenia odpowiada **ceramiczna powłoka nieprzywierająca Ceram Guard Pro Max 300**, która ogranicza przywieranie składników do powierzchni patelni. Dzięki temu przygotowywanie potraw jest wygodne, a do smażenia można wykorzystać odpowiednio mniejszą ilość tłuszczu, zależnie od rodzaju składników i techniki kulinarnej.

Gładka powierzchnia sprawdza się podczas przygotowywania jajek sadzonych, omletów, naleśników, ryb czy warzyw. Po zakończeniu gotowania patelnię można łatwo wyczyścić przy użyciu miękkiej gąbki, ciepłej wody i łagodnego detergentu.

Powłoka została opracowana z myślą o codziennym użytkowaniu. Zgodnie ze specyfikacją produktu jest przeznaczona do pracy w temperaturach sięgających **300°C**. Aby zachować jej właściwości na dłużej, zaleca się unikanie przegrzewania pustej patelni oraz stosowanie temperatur odpowiednich do przygotowywanej potrawy.

Powłoka nie zawiera **PFOA, PFOS ani PTFE** i nie wykorzystuje ołowiu ani kadmu, zgodnie z deklaracją producenta.

**Stal nierdzewna 304 (18/8) - solidna podstawa**

Korpus patelni wykonano ze **stali nierdzewnej 304 (18/8)**, cenionej za odporność na korozję oraz trwałość w codziennym użytkowaniu. Materiał ten jest powszechnie stosowany w wyposażeniu kuchennym ze względu na swoje właściwości użytkowe i łatwość utrzymania w czystości.

Stal nierdzewna nie pochłania zapachów i nie wpływa istotnie na smak prawidłowo przygotowywanych potraw. Dzięki temu patelnia sprawdzi się przy różnorodnych składnikach, od warzyw i jajek po mięso i ryby.

Połączenie stalowego korpusu z ceramicznym wykończeniem nadaje naczyniu nowoczesny wygląd i zapewnia funkcjonalność przy codziennym gotowaniu.

**Trójwarstwowe dno z aluminiowym rdzeniem**

**Trójwarstwowe dno z aluminiowym rdzeniem** wspomaga sprawne przewodzenie i równomierne rozprowadzanie ciepła. Ułatwia to kontrolowanie temperatury smażenia i przygotowywanie potraw na całej powierzchni roboczej.

Odpowiednia konstrukcja dna pomaga ograniczyć różnice temperatur między poszczególnymi obszarami patelni, co sprzyja uzyskiwaniu bardziej równomiernych rezultatów. Dodatkowo umożliwia efektywne wykorzystanie ciepła podczas codziennego gotowania.

**Kompaktowy rozmiar - idealny do mniejszych porcji**

Średnica **20 cm** sprawia, że Shiori 304 Pro jest wygodnym wyborem do mniejszych zadań kuchennych. Nie zajmuje dużo miejsca i sprawdza się zarówno w niewielkich kuchniach, jak i jako uzupełnienie większego zestawu patelni.

Możesz wykorzystać ją do przygotowywania:

- jajek sadzonych i omletów,
- naleśników i placuszków,
- warzyw i ryb,
- burgerów i kotletów,
- mniejszych porcji mięsa,
- dodatków do głównych dań.

To praktyczny rozmiar do szybkiego przygotowywania posiłków na śniadanie, lunch lub kolację.

**Wygodny uchwyt i dodatkowe możliwości**

Ergonomiczny uchwyt z antypoślizgowym wykończeniem został zaprojektowany z myślą o pewnym chwycie i wygodnym manewrowaniu patelnią podczas smażenia.

Model Shiori 304 Pro można używać w piekarniku w temperaturze do **220°C**, zgodnie ze specyfikacją produktu. Pozwala to rozszerzyć zakres zastosowań patelni i wykorzystać ją również do wybranych etapów przygotowywania potraw w piekarniku.

Dodatkowym udogodnieniem jest możliwość mycia w zmywarce. Aby jak najdłużej zachować dobry wygląd naczynia i właściwości powłoki, warto jednak przestrzegać zaleceń producenta dotyczących pielęgnacji.

**Do wszystkich popularnych rodzajów kuchenek**

Patelnia Shiori 304 Pro 20 cm jest przystosowana do użytkowania na różnych źródłach ciepła:

- Indukcyjnych
- Gazowych
- Elektrycznych
- Ceramicznych
- Halogenowych

Uniwersalna konstrukcja pozwala korzystać z patelni w różnych typach kuchni, bez konieczności dopasowywania naczynia do jednego konkretnego źródła ciepła.

**Shiori 304 Pro 20 cm - funkcjonalność w kompaktowym wydaniu**

Połączenie stali nierdzewnej 304, ceramicznej powłoki Ceram Guard Pro Max 300 i trójwarstwowego dna z aluminiowym rdzeniem tworzy praktyczne naczynie do codziennego gotowania.

**Shiori 304 Pro 20 cm** to propozycja dla osób, które szukają niewielkiej, funkcjonalnej patelni łączącej nowoczesne

rozwiązania, wygodę użytkowania i ponadczasowy design.