

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/patelnia-plytka-20cm-pure-powloka-ceramiczna-p-407664.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Patelnia płytka 20cm Pure powłoka ceramiczna

Cena brutto	275,99 zł
Cena netto	224,38 zł
Numer katalogowy	HNZWIPTCI102886
Kod producenta	1028864
Kod EAN	4009839676444
Powłoka	Stal nierdzewna
Pokrywka	Nie
Do kuchni (do wywalenia gdy nie dotyczy)	Elektrycznej
Wymiary	Średnica dna: 14,2 cm Długość: 41 cm Szerokość: 28 cm Wysokość: 6,9 cm Grubość dna: 3 mm
Kolor AGD	zielony
Przystosowanie do piekarnika	Tak
Uwaga	Kontakt z żywnością + ostre krawędzie
Gwarancja	360 mc.
Mycie w zmywarce	Tak
Waga	1.02
Wskaźnik temperatury	Nie
Typ (AGD)	Patelnia klasyczna
Średnica	20

Opis produktu

Patelnia płytka 20cm Pure powłoka ceramiczna

Patelnia ZWILLING Pure w eleganckim zielonym kolorze łączy nowoczesny design z wysoką funkcjonalnością. Jest to pierwsza patelnia ze stali nierdzewnej o trójwarstwowej konstrukcji, pokryta ceramiczną powłoką zewnętrzną, zapewniającą równomierne przewodzenie ciepła i doskonałe efekty smażenia.

Wyjątkowa powłoka CERAFORCE(R) Black jest trzykrotnie bardziej trwała niż wcześniejsze wersje, odporna na zarysowania i nieprzywierająca, a także wolna od PFAS. Dzięki solidnej stali nierdzewnej patelnia jest trwała i higieniczna, a jej wielowarstwowe dno gwarantuje optymalne rozprowadzanie ciepła, co sprawia, że smażone potrawy są chrupiące i aromatyczne.

Połączenie wysokiej jakości materiałów i minimalistycznego wzornictwa czyni ZWILLING Pure doskonałym wyborem dla tych, którzy cenią zarówno estetykę, jak i wydajność w kuchni.

CECHY SZCZEGÓLNE:



-
- Pierwsza trójwarstwowa patelnia ze stali nierdzewnej z zewnętrzną powłoką ceramiczną bez PFAS
 - Szczególnie trwała ceramiczna powłoka nieprzywierająca CERAFORCE(R) Black, do trzech razy trwalsza niż nasza poprzednia powłoka ceramiczna
 - Powłoka zewnętrzna odporna na ścieranie
 - Idealna dystrybucja i magazynowanie ciepła dzięki trójwarstwowej technologii dna
 - Nienagrzewający się uchwyt z silikonem
 - Można myć w zmywarce
 - Odporność termiczna do 180°C