

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/profesjonalna-patelnia-plaster-miodu-20-cm-mr-1214-20-p-407322.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Profesjonalna patelnia "Plaster miodu" 20 cm MR-1214-20

Cena brutto	66,99 zł
Cena netto	54,46 zł
Numer katalogowy	HKFEMPGMR121420
Kod producenta	MR-1214-20
Kod EAN	4897144676392
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Mycie w zmywarce	Tak
Waga	0.79
Średnica	20
Powłoka	Nieprzywierająca
Pokrywka	Nie
Do kuchni (do wywalenia gdy nie dotyczy)	Gazowej
Wymiary	Wymiary patelni: 40 x 20 x 6,5 cm Wysokość: 6,5 cm Grubość ścianki: 3 mm
Kolor AGD	srebrny
Pozostałe parametry	Przeznaczenie: do użytku domowego i profesjonalnego 3 Warstwy korpusu: Warstwa zewnętrzna /stal nierdzewna 430/ - z magnetycznymi właściwościami, odpowiednia do stosowania na wszystkich źródłach ciepła Warstwa rdzeniowa /czyste aluminium/ - nie tylko

Opis produktu

Patelnia profesjonalna "PLASTER MIODU" Maestro MR-1214-20 to patelnia wysokiej jakości, która została stworzona z myślą o użytku zarówno w domu, jak i w gastronomii. Jej **średnica wynosi 20 cm**, a **grubość ścianki to 3 mm**, co sprawia, że jest trwała i wytrzymała.

Patelnia posiada **trójwarstwowy korpus**, co pozwala na równomierne rozprowadzanie temperatury. **Warstwa zewnętrzna** wykonana jest ze **stali nierdzewnej 430**, która posiada magnetyczne właściwości i jest odpowiednia do stosowania na wszystkich źródłach ciepła. **Warstwa rdzeniowa** natomiast wykonana jest z **czystego aluminium**, co pozwala na jeszcze lepsze przewodzenie ciepła od podstawy do krawędzi patelni. **Ostatnia warstwa wewnętrzna** wykonana jest ze **stali nierdzewnej 304**, która jest bezpieczna do kontaktu z żywnością.

Patelnia wyposażona jest w **dotatkową ochronę** przed zarysowaniami, co zapewniają **stalowe łączenia w postaci "plastra miodu"**. Dzięki temu patelnia jest odporna na uszkodzenia mechaniczne, działanie kwasów spożywczych, rdzy i



detergentów, a także zarysowania różnego rodzaju przyborów kuchennych, w tym metalowych. Jest także odporna na ścieranie i odkształcenia.

Patelnia szybko się nagrzewa i długo utrzymuje temperaturę potrawy, dzięki czemu możemy cieszyć się smacznym posiłkiem. **Uchwyt patelni** jest wygodny i stalowy, co sprawia, że nie nagrzewa się, co zwiększa nasze bezpieczeństwo podczas gotowania. Dodatkowo, uchwyt ma **praktyczny otwór**, dzięki któremu możemy powiesić patelnię.

Patelnia Maestro MR-1214-20 jest odporna na wysokie temperatury, można ją bezpiecznie **używać w piekarniku do 260°C**. Jest również **kompatybilna ze wszystkimi typami kuchenek**, w tym również ceramicznymi i indukcyjnymi. Produkt **nadaje się do mycia w zmywarce**, co bardzo ułatwia proces czyszczenia.

Wymiary patelni to: wysokość 6,5 cm, długość 40 cm oraz szerokość 20 cm.

Patelnia profesjonalna Maestro MR-1214-20 to niezawodne i funkcjonalne narzędzie kuchenne, które z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.