Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/profesjonalna-patelnia-plaster-miodu-28-cm-mr-1214-28-p-407325.html



Profesjonalna patelnia "Plaster miodu" 28 cm MR-1214-28

Cena brutto	**87,99 zł**
Cena netto	**71,54 zł**
Numer katalogowy	**HKFEMPGMR121428**
Kod producenta	**MR-1214-28**
Kod EAN	**4897144676422**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Mycie w zmywarce	**Tak**
Waga	**1.35**
Średnica	**28**
Powłoka	**Nieprzywierająca**
Pokrywka	**Nie**
Do kuchni (do wywalenia gdy nie dotyczy)	**Indukcyjnej**
Wymiary	**Wymiary patelni: 50 x 28 x 8 cm Wysokość: 8 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-1214-28 to patelnia wysokiej jakości, która została stworzona z myślą o użytku zarówno w domu, jak i w gastronomi. Jej **średnica wynosi 28 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 **dodatkową 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-1214-28 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 8 cm, długość 50 cm oraz szerokość 28 cm.

Patelnia profesjonalna Maestro MR-1214-28 to niezawodne i funkcjonalne narzędzie kuchenne, które z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.