Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/profesjonalna-patelnia-wok-30-cm-mr-1224-30-p-407329.html



Profesjonalna patelnia / Wok 30 cm MR-1224-30

Cena brutto	**211,99 zł**
Cena netto	**172,35 zł**
Numer katalogowy	**HKFEMPGMR122430**
Kod producenta	**MR-1224-30**
Kod EAN	**4820177148024**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Mycie w zmywarce	**Tak**
Waga	**2.12**
Typ (AGD)	**Patelnia głęboka**
Średnica	**30**
Powłoka	**Nieprzywierająca**
Pokrywka	**Nie**
Do kuchni (do wywalenia gdy nie dotyczy)	**Gazowej**
Wymiary	**wymiary woka: 52,2 x 31,5 x 9,5 cm wymiary opakowania: 51 x 32,5 x 12 cm wysokość: 9,5 cm grubość ścianki: 5 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

Wok Maestro MR-1224-30 to wyjątkowe naczynie o **średnicy 30 cm,** które charakteryzuje się solidną konstrukcją. **Grubość ścianki** wynosząca **5 mm** oraz **wysokość 9,5 cm** zapewniają jej wytrzymałość i stabilność podczas gotowania. **Wymiary produktu** to długość 52,2 cm i szerokość 31,5 cm. Patelnia waży 2,12 kg, co sprawia, że jest wystarczająco solidna do intensywnego użytkowania.

W wyjątkowej konstrukcji Woka Maestro zastosowano **trzy warstwy korpusu,** które odpowiadają za doskonałe właściwości gotowania. **Zewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej 430** posiada magnetyczne właściwości, dzięki czemu patelnia może być używana na wszystkich źródłach ciepła, w tym na kuchenkach indukcyjnych. **Warstwa rdzeniowa z czystego aluminium** nie tylko znajduje się na dnie, ale również na ściankach bocznych, co zapewnia równomierne rozprowadzanie

temperatury i doskonałe przewodnictwo ciepła od podstawy aż do krawędzi. **Wewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej 304** jest w pełni bezpieczna w kontakcie z żywnością, co przekłada się na bezpieczeństwo przygotowywanych potraw.

Patelnia jest wyposażona w **innowacyjną powłokę,** która zapobiega przypalaniu i przywieraniu potraw, jest również odporna na zarysowania. Dodatkowo, **stalowe łączenia w postaci plastra miodu** chronią powierzchnię przed uszkodzeniami, które mogą powstać w wyniku kontaktu z różnymi przyborami kuchennymi, w tym z metalowymi narzędziami. Wok Maestro MR-1224-30 cechuje się **podwyższoną odpornością** na uszkodzenia mechaniczne, działanie kwasów spożywczych, rdzy oraz detergentów.

Praktycznym atutem jest szybkie nagrzewanie się patelni oraz zdolność do długiego utrzymywania wysokiej temperatury potrawy, co usprawnia proces gotowania. **Uchwyt**, wykonany **z wysokiej jakości stali,** jest wygodny w użyciu i nie nagrzewa się podczas gotowania, co zapewnia komfort i bezpieczeństwo. Dodatkowo, **praktyczny otwór w uchwycie** umożliwia powieszenie patelni, co jest przydatne w przestronnych kuchniach.

Wok Maestro MR-1224-30 jest przeznaczona do użytku domowego oraz profesjonalnego. Może być stosowana na **wszystkich typach płyt kuchennych,** w tym ceramicznych i indukcyjnych, a także jest przystosowana do **mycia w zmywarce**, co czyni ją niezwykle praktycznym narzędziem w każdej kuchni.