

Patelnia Zilner Induction 26cm - Informacje o produkcie Specyfikacja techniczna: Średnica: 26cm
Materiał: Wysokiej jakości aluminium Powłoka: Granitowa, nieprzywierająca Kolor: Czarny
Kompatybilność: Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych Cechy specjalne: 5x szybsze nagrzewanie Równomierne rozprowadzanie ciepła Antypoślizgowy uchwyt ergonomiczny Zastosowanie: Idealna do smażenia mięsa, ryb, warzyw, jajek oraz innych dań wymagających delikatnego przygotowania. Dzięki powłoce granitowej doskonale sprawdza się do smażenia z minimalną ilością tłuszczu. Możliwość używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych. Patelnia jest odpowiednia zarówno do codziennego użytku domowego, jak i profesjonalnego gotowania w kuchniach restauracyjnych. Zalecenia dotyczące użytkowania: Przed pierwszym użyciem umyj patelnię w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem i osusz. Aby wydłużyć żywotność powłoki granitowej, stosuj narzędzia kuchenne wykonane z drewna, silikonu lub plastiku – unikaj metalowych akcesoriów. Nie nagrzewaj pustej patelni na dużym ogniu. Po każdym użyciu pozwól patelni ostygnąć przed myciem. Zaleca się mycie ręczne, choć nadaje się również do mycia w zmywarce. Ostrzeżenia: Nie pozostawiaj pustej patelni na włączonym palniku – może to uszkodzić powłokę. Unikaj gwałtownych zmian temperatury (np. wkładania gorącej patelni do zimnej wody), aby zapobiec odkształceniu materiału. Powłoka granitowa nie jest odporna na cięcie – nie używaj ostrych narzędzi bezpośrednio na powierzchni. Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku kuchennego.



