

Patelnia Zilner Induction 20 cm - Informacje o produkcie

Specyfikacja techniczna:

Średnica: 20 cm

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.

