

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/patelnia-do-nalesnikow-zeliwna-cast-line-26-cm-p-8558.html>



## Patelnia do naleśników żeliwna CAST LINE 26 cm

Cena brutto	<b>55,50 zł</b>
Cena netto	<b>45,12 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Stan magazynowy	<b>669 szt.</b>
Numer katalogowy	<b>008558-MMO</b>
Kod producenta	<b>199069</b>
Kod EAN	<b>5904316487768</b>

### Opis produktu

▣ **Patelnia żeliwna do naleśników o średnicy 26 cm** - Wielofunkcyjna patelnia żeliwna o średnicy 26 cm. Wymiary zewnętrzne: 37 x 26,5 x 3 cm (wysokość z uchwytem), wysokość patelni 2 cm. Pozwoli Ci przygotować pizzę, naleśniki, placki oraz tortille.

▣ **W całości wykonana z żeliwa** - Patelnia wykonana z odlewu żeliwa w kolorze czarnym. Naczynia wykonane z żeliwa idealnie rozpraszają ciepło oraz długo utrzymują wysoką temperaturę. Naczynie jest solidne, masywne, długowieczne. Odpowiednio konserwowana - natłuszczana, posłuży przez wiele lat.

▣ **Odporna na wysokie temperatury** - Patelnia odporna na wysokie temperatury. Naczynie idealne do smażenia oraz pieczenia. Posiłki można przygotowywać na piecu, bezpośrednio na ogniu a także w piekarniku. Nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń.

▣ **Nadaje się na grilla, indukcję oraz do piekarnika** - Nadaje się na kuchnie gazowe, elektryczne, ceramiczne, halogenowe oraz indukcję, można używać jej również w piekarniku. Posiada ergonomiczny uchwyt, który zapewnia wygodny chwyt oraz bezpieczne przenoszenie patelni.

▣ **Uniwersalne zastosowanie** - Patelnia żeliwna do naleśników sprawdzi się nie tylko do smażenia cienkich naleśników, ale także do przygotowywania omletów, placków, pizzy, tortilli, jajek sadzonych, czy smażenia mięsa. Dzięki solidnej konstrukcji i równomiernemu rozpraszaniu ciepła doskonale nadaje się do różnych potraw, gwarantując ich idealne przyrumienienie. Sprawdzi się do przyrządzenia pysznego i aromatycznego jedzenia w każdej kuchni, na kempingu czy podczas grillowania.

Okrągła patelnia żeliwna do naleśników. Wyposażona w wygodny uchwyt. Patelnia zapewnia szybkie i jednolite smażenie. Możemy użytkować ją w każdej kuchence, ale również bezpośrednio na grillu, czy ogniu. Patelnia jest niezwykle solidna i ciężka. Żeliwo rozgrzewa się równomiernie i długo utrzymuje ciepło, dzięki czemu serwowane dania dłużej będą ciepłe. **UWAGA!** Po każdym użyciu umyć, wytrzeć suchą szmatką do sucha i natłuścić - w przeciwnym razie na naczyniu pojawi się rdza, co jest naturalnym procesem dla tego typu materiału. Naczynie nie posiada żadnych powłok typu "teflon". Regularna pielęgnacja zapobiega korozji i zapewnia długotrwałe użytkowanie naczynia. **Oryginalny produkt marki Vilde.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Patelnia żeliwna pozwoli Ci przygotować pizzę, naleśniki, placki oraz tortille. Posiłki można przygotowywać na niej w piekarniku, na piecu oraz bezpośrednio na ogniu.

