Dane aktualne na dzień: 12-11-2026 16:06

Link do produktu: https://megamarketonline.pl/patelnia-zeliwna-cast-line-20-cm-p-11355.html



Patelnia żeliwna CAST LINE 20 cm

Cena brutto	**55,50 zł**
Cena netto	**45,12 zł**
Stan magazynowy	**67 szt.**
Numer katalogowy	**011355-MMO**
Kod producenta	**199038**
Kod EAN	**5904316471767**

Opis produktu

 NIEZAWODNA - Wielofunkcyjna patelnia żeliwna o średnicy 20 cm. Wymiary zewnętrzne: długość 43 cm, szerokość 21 cm, wysokość patelni 4,5 cm, wysokość z rączką 8 cm. Pozwoli przygotować pyszne dania z mięsa, warzyw, ziemniaków.

 ŻELIWNA - Patelnia wykonana z odlewu żeliwa w kolorze czarnym. Posiada uchwyt wykonany z najwyższej jakości drewna w kolorze brązowym. Naczynia wykonane z żeliwa idealnie rozprowadzają ciepło oraz długo utrzymują wysoką temperaturę. Naczynie jest solidne, masywne, długowieczne. Odpowiednio konserwowana - natłuszczana, posłuży przez wiele lat.

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

 FUNKCJONALNA - Nadaje się na kuchnie gazowe, elektryczne, ceramiczne, halogenowe oraz indukcję. Posiada długi, ergonomiczny uchwyt, który zapewnia wygodny i bezpieczny chwyt oraz mniejszy, który pozwoli na wygodne przenoszenie patelni. Mniejszy uchwyt posiada otwór, który pozwoli nam na zawieszenie patelni np. na relingu kuchennym.

 UNIWERSALNA - Patelnia idealnie nadaje się do smażenia, duszenia, pieczenia i przygotowywania wszelkiego rodzaju dań czy przekąsek. Sprawdzi się do przyrządzenia pysznego i aromatycznego jedzenia w każdej kuchni, na kempingu czy podczas grillowania. Patelnie wykorzystamy również do bezpośredniego serwowania dań np. pieczonych ziemniaczków.

Okrągła patelnia żeliwna idealna do przygotowywania różnego rodzaju potraw. 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. Sprawdzi się w domu, a także podczas biwaków, wycieczek pod namiot czy innych wyjazdów. 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 z linii Cast Line.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Patelnia żeliwna o średnicy 20 cm z drewnianą rączką. Można stosować ją na indukcji, w piekarnikach, na piecu i bezpośrednio na ogniu. Idealna do smażenia, duszenia, pieczenia.