

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/patelnia-zeliwna-cast-line-35x41-5-cm-p-7710.html>

## Patelnia żeliwna CAST LINE 35x41,5 cm



Cena brutto	<b>64,20 zł</b>
Cena netto	<b>52,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Stan magazynowy	<b>325 szt.</b>
Numer katalogowy	<b>007710-MMO</b>
Kod producenta	<b>199098</b>
Kod EAN	<b>5900670102316</b>

### Opis produktu

▣ **Patelnia żeliwna o średnicy 35 cm** - Wielofunkcyjna patelnia żeliwna o średnicy 35 cm. Wymiary zewnętrzne: długość z uchwytami 41,5 cm, średnica 35 cm, wysokość patelni 2,8 cm. Pozwoli przygotować pyszne dania z mięsa, warzyw, ziemniaków.

▣ **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.

▣ **Nadaje się na grilla, indukcję oraz do piekarnika** - Nadaje się do używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych oraz indukcyjnych. Posiłki można przygotowywać w nim na piecu, bezpośrednio na ogniu, a także w piekarniku. Posiada dwa ergonomiczne uchwyty, które zapewniają wygodny chwyt oraz bezpieczne przenoszenie patelni.

▣ **Uniwersalne zastosowanie** - Patelnia idealnie nadaje się do smażenia, duszenia, pieczenia i przygotowywania wszelkiego rodzaju dań czy przekąsek. Możemy przygotować na niej pizzę, pieczone ziemniaki, dania mięsne oraz warzywne. Sprawdza 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. Wyposażona w wygodne uchwyty. 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 z linii Cast Line.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Patelnia żeliwna z uchwytami pozwoli Ci przygotować pyszne dania z mięsa, warzyw, ziemniaków a także pizzę. Posiłki można przygotowywać w piekarniku, na piecu oraz bezpośrednio na ogniu.

