





DEBUYER

Patelnia do steków 28 cm - Mineral CARBON (D-5616-28)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245616281**
Kod producenta:	**D-5616-28**
Kod sklepu:	**D-5616-28**

Dost?pny

Gwarancja: 24 mies.

276,64 zł

~~307,38 zł~~

cena netto: 224,91 zł

Oszczędzasz: 30,74 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 188,10 zł

Promocja obowiązuje 03.11.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Materiał: stal węglowa
Nr katalogowy: D-5616-28
Nadaje się do płyt indukcyjnych.
Nie nadaje się do zmywarki.

Patelnia Mineral Carbon do steków:
- średnica – 28 cm, grubość stali – 2,5 mm

Patelnia Mineral Carbon to patelnia idealna do przygotowania ulubionego steka. Wzór kratki znajdujący się na patelni pokrywa mięso podczas smażenia, dzięki czemu potrawa nabiera charakterystycznego wyglądu i prezentuje się bardziej apetycznie.
Stal węglowa pokryta woskiem pszczelim

Zalety:
- patelnia idealna szybkiego do smażenia i efektu chrupiącej skórki,
- perfekcyjne smażenie na minimalnej ilości tłuszczu,
- podgrzana do bardzo wysokiej temperatury karmelizuje soki zawarte w mięsie, nadając mu niepowtarzalny smak,
- patelnia nadaje się do wszystkich typów płyt, w tym także indukcyjnych,
- perfekcyjnie przewodzi ciepło,
- bardzo mocne uchwyty
- możliwość stosowania w piekarniku : maksymalna temperaturze 200°C przez 10 minut

UŻYTKOWANIE patelni ze stali węglowej:
Dobra stalowa patelnia to taka, która była zahartowana i która ma czarne przebarwienia po kilku użyciach. Zmiana koloru stali jest normalną reakcją stali na kontakt z wysoką temperaturą. Naturalne jest również pojawienie się rdzawych plam na powierzchni patelni, jest to spowodowane naturalnym procesem utleniania się stali węglowej lub w innym wypadku kontaktu stali z wodą.

HARTOWANIE
Zagotuj w patelni filiżankę wody z obierkami od ziemniaków. Gotuj przez 15 min. Wylej obierki i wypłucz patelnię. Zalej patelnię cienka warstwą oleju i smaż go przez parę minut. Ściągnij patelnię z ognia i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem.

CZYSZCZENIE PO KAŻDYM UŻYCIU
- Myj patelnię w gorącej wodzie. Używaj tylko kilku kropli płynu do mycia naczyń jeśli to naprawdę konieczne
- Wypłucz
- Nasmaruj patelnię kilkoma kroplami oleju przed odłożeniem go na półkę.

RADA:
- Żeby pozbyć się jakiegokolwiek osadu używaj niezbyt ostrej ściereczki.
- Nie namaczaj.
- Rozgrzej dobrze patelnię przed smażeniem.

WAŻNE: Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zastosować się do instrukcji zamieszczonej do produktu

O MARCE DEBUYER

Jedną z szeroko rozpowszechnionych firm specjalizujących się w wytwórstwie solidnej jakości akcesoriów kuchennych jest renomowany producent De Buyer. Firma ciesząca się wieloletnią tradycją prężnego istnienia na rynku jest wiodącym francuskim przedsiębiorstwem proponującym wysokiej jakości kolekcje wyrobów idealnych zarówno do codziennego, typowo domowego użytku, jak także i nowoczesnych dodatków i przyborów oraz naczyń idealnie sprawdzających się w funkcjonowaniu profesjonalnych lokali gastronomicznych. Firma powstała w 1830 roku i od tego czasu nieprzerwanie działa, oferując konsumentom niezawodne produkty najwyższych standardów.

PARAMETRY

Rodzaj patelni	**do steków**
Model DeBuyer	**Mineral Carbon**

Zalecenia	**nat?u?ci? po umyciu, do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika**
Rodzaj pow?oki	**bez pow?oki**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
?rednica	**28 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

DE BUYER INDUSTRIES SAS

25 Faymont 88340 Le Val D’ajol

contact@debuyer.fr

https://www.helios-szklo.pl/dodatki-debuyer-patelnia-do-stekow-28-cm-mineral-carbon-(d-5616-28).html