



DEBUYER

Patelnia węglowa 24 cm - CARBON PLUS (5130)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245130244**
Kod producenta:	**D-5130-24**
Kod sklepu:	**D-5130-24**

Średnica (cm): **20**, **24** **28**, **32**,

Dost?pny

Gwarancja: Dożywotnia

175,46 zł

~~194,95 zł~~

cena netto: 142,65 zł

Oszczędzasz: 19,49 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 175,46 zł

Promocja obowiązuje 29.09.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Producent: de Buyer

Materiał: Wysokogatunkowa stal węglowa, uchwyty ze stali nierdzewnej

Grubość stali: w zależności od modelu od 2 do 3 mm

Patelnia węglowa CARBON PLUS:

- średnica - 24 cm, wysokość – 3 cm, grubość stali - 2 mm

Zalety:

- Patelnia idealna 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
- ergonomiczny, solidnie nitowany, wentylowany, nienagrzewający się uchwyt

WAŻNE

Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznaać się z instrukcją zamieszczoną do produktu, w zakładce "do pobrania".

Użytkowanie patelni ze stali węglowej:
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.
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.
RADA
- Żeby pozbyć się jakiegokolwiek osadu używaj niezbyt ostrej ściereczki.
- Nie zamaczać.
- Rozgrzej dobrze patelnię przed smażeniem.

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

Model DeBuyer	**Carbon, Carbon plus**
?rednica	**24 cm**
Waga	**3.00 kg**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

DE BUYER INDUSTRIES SAS
25 Faymont 88340 Le Val D’ajol