



DEBUYER

Wok 35,5 cm - CARBON PLUS (D-5114)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245114350**
Kod producenta:	**D-5114-35**
Kod sklepu:	**D-5114-35**

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 24 mies.

307,08 zł

~~341,20 zł~~

cena netto: 249,66 zł

Oszczędzasz: 34,12 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 307,08 zł

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

OPIS PRODUKTU

Producent: De Buyer
Materiał: stal węglowa, uchwyty ze stali nierdzewnej
Nr katalogowy: D-5114-35
Nadaje się do płyt indukcyjnych.
Nie nadaje się do zmywarki.

Wok węglowy CARBON PLUS:
- średnica – 35,5 cm, długość – 69,5 cm, grubość stali – 1,5 mm

Typowy chiński wok, idealny do przyrządzania potraw azjatyckich. Wykonany z wysokogatunkowej stali węglowej, dzięki której potrawy nabierają dodatkowych walorów smakowych.

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,
- ergonomiczny, solidnie nitowany, wentylowany, nienagrzewający się uchwyt.
- możliwość stosowania w piekarniku: maksymalna temperatura 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

Zalecenia	**rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika , nat?u?ci? po umyciu, do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych**
Rodzaj pow?oki	**bez pow?oki**

?rednica	**35,5 cm**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
Rodzaj patelni	**wok**
Model DeBuyer	**Carbon, Carbon plus**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

DE BUYER INDUSTRIES SAS

25 Faymont 88340 Le Val D’ajol

contact@debuyer.fr