



SKOTTSBERG

Patelnia Wok z rączkami ze stali węglowej 38 cm

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**Skottsberg**
Kod EAN:	**8717522204411**
Kod producenta:	**8717522204411**

Dost?pny

Gwarancja: 24 mies.

296,10 zł

~~329,00 zł~~

cena netto: 240,73 zł

Oszczędzasz: 32,90 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 263,20 zł

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

OPIS PRODUKTU

Producent: Skottsberg
Materiał: stal węglowa
Nr katalogowy: 7522204411
Nadaje się do płyt indukcyjnych.

Patelnia typu Wok ze stali węglowej z 2 rączkami:
- średnica – 38 cm, ilość - 1 szt.

Patelnia z dwoma rączkami Skottsberg o średnicy 38 cm, zrobiona jest z solidnej stali węglowej, charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na wszelkie warunki użytkowania. Bez względu na rodzaj kuchenki, na której gotujesz, ta patelnia jest gotowa do działania. Jej dno o grubości nie mniejszej niż 2,5 milimetra zostało starannie zaprojektowane, aby wytrzymać nawet najwyższe temperatury, co sprawia, że jest idealna do gotowania na indukcyjnych płytach grzejnych. Dodatkowo, patelnia szybko się nagrzewa, co pozwala na oszczędność energii.

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do dna, ważne jest, aby przestrzegać zasad zalecanych przez producenta. Przed rozpoczęciem użytkowania takiej patelni należy ją „zahartować” czyli osiągnąć względną nieprzywieralność. W tym celu należy wykonać poniższe kroki:

Wyszorować wnętrze patelni mokrą gąbką (szorstka strona) bez użycia detergentów i spłukać obficie ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem. Zasypać dno patelni gruboziarnistą solą, którą równomiernie należy rozłożyć na całej powierzchni patelni. Następnie włączyć kuchenkę na ¾ mocy i prażyć sól aż zbrązowieje. Gdy sól będzie już brązowa, wyłączyć kuchenkę i poczekać na wystygnięcie do temperatury pokojowej. Na koniec sól wysypać, a zahartowaną patelnię przetrzeć po raz kolejny suchym ręcznikiem papierowym. Tak przygotowana patelnia może już służyć do smażenia posiłków.
Przed smażeniem wyjmij składniki z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Umieść patelnię na kuchence. Pozwól, aby patelnia stopniowo się podgrzewała na niewielkim ogniu.
Dodaj olej lub masło dopiero, gdy patelnia dobrze się nagrzeje. Rozpuść masło, aż przestanie pienić się lub olej będzie ciepły. Osusz składniki, aby usunąć jak najwięcej wilgoci, zanim umieścisz je na patelni. Pozwól produktom, które lekko przylegają do dna, delikatnie się usmażyć, nie próbując ich odrywać od dna. W razie potrzeby, zmniejsz trochę ogień i cierpliwie poczekaj, aż jedzenie odrywa się od dna.

Konserwacja i czyszczenie twojej patelni z węglowej stali po przygotowaniu:
- po przygotowaniu pozostaw patelnię do ostygnięcia. Upewnij się, że nie płuczesz gorącej patelni bezpośrednio pod zimną wodą. To może spowodować szok termiczny, który może przełożyć się na deformację patelni. Myć tylko ręcznie i nie wkładać jej do zmywarek mechanicznych.

NIGDY nie myj patelni ze stali węglowej w zmywarkach mechanicznych.

Gdy patelnia wystarczająco ostygnie, oczyść ją ciepłą wodą przy użyciu szczotki do mycia naczyń lub gąbki niezadzierającej. Upewnij się, że patelnia jest całkowicie sucha przed przechowywaniem.
Pamiętajmy, że patelnię należy hartować co pół roku aby służyła długie lata.

O MARCE SKOTTSBERG

Skottsberg
Skottsberg to marka w której celem przekazanie, że patelnia nie jest przedmiotem jednorazowego użytku, ale przyjacielem, z którym można przeżyć nowe przygody i cieszyć się życiem. Skottsberg to coś osobistego, a patelnia powinna być czymś takim osobistym. Niezależnie od tego, czy używasz jej na otwartym ogniu, w piekarniku, czy na kuchence, potrawy które na niej powwstaną powinny być częścią naszego życia. Niezależnie od tego, czy jesteś ekspertem, czy dopiero zaczynasz przygodę z gotowaniem, dla każdego kucharza znajdzie się Skottsberg.

PARAMETRY

Zalecenia	**nat?u?ci? po umyciu, do kuchni gazowych, elektrycznych, ceramicznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
Waga	**6.00 kg**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

Skottsberg®
Deventerstraat 11, 7575 EM

hello@skottsberg.com

IMPORTER

JB Trade Group sp. z o.o.

, 50-202 Wrocław

sklep@skottsberg-polska.pl