



SKOTTSBERG

Skottsberg Patelnia ze stali nierdzewnej 28 cm - Stainless Steel

POLECANY PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**Skottsberg**
Kod EAN:	**8717522204602**
Kod producenta:	**8717522204602**

Dost?pny

Gwarancja: 24 mies.

314,11 zł

~~349,00 zł~~

cena netto: 255,37 zł

Oszczędzasz: 34,89 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 349,00 zł

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

OPIS PRODUKTU

Producent: Skottsberg
Materiał: stal nierdzewna
Nr katalogowy: 7522204602
Nadaje się do płyt indukcyjnych.

Patelnia ze stali nierdzewnej
- średnica – 28 cm, wysokość – 5 cm, grubość stali – 2,5 mm

Patelnia ze stali nierdzewnej Skottsberg o średnicy 28 cm wykonana została z trzech warstw materiałów:

- Zewnętrzna warstwa tej patelni została wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej o oznaczeniu 18/0. Dzięki temu patelnia jest nie tylko niezwykle wytrzymała, ale także ma właściwości magnetyczne, co pozwala na jej użytkowanie na kuchenkach indukcyjnych.
-Warstwa środkowa patelni jest wykonana z aluminium, który jest doskonałym przewodnikiem ciepła. Dzięki tej warstwie patelnia szybko

się nagrzewa i równomiernie rozprowadza ciepło, co wpływa na efektywną oszczędność energii. Co więcej, ta warstwa aluminium sięga aż do brzegów patelni.
- Trzecia warstwa, znajdująca się po wewnętrznej stronie patelni, jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej o oznaczeniu 18/8. Dzięki tej warstwie można używać patelni na różnych rodzajach kuchenek, a także bez obaw można ją umieścić w piekarniku.

Warto zaznaczyć, że ta patelnia jest całkowicie wolna od szkodliwych substancji PFAS.

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

SEZONOWANIE: Wlej 1 mm oleju (słonecznikowego, rzepakowego lub ryżowego) na dno patelni i równomiernie rozprowadź pędzelkiem lub ręką. Podgrzewaj patelnię na 3/4 mocy kuchenki tak długo aż olej zacznie dymić. Następnie wyłącz kuchenkę, poczekaj aż patelnia ostygnie do temperatury pokojowej, wylej olej i wytrzyj ją papierowym ręcznikiem. Na patelni powinien pojawić się kolorowy nalot (bardziej filotewo niebieski). Jest to tzw. patyna. Teraz można już przystąpić do pierwszego smażenia.

Zanim zaczniesz używać patelni, wyjmij produkty z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Umieść patelnię na kuchence. Pozwól powoli rozgrzać się patelni nad niskim ogniem, a po około minucie patelnia osiągnie odpowiednią temperaturę do smażenia. Dodaj olej lub masło dopiero, gdy patelnia będzie odpowiednio nagrzana.

Następnie zmniejsz ogień o około 30%. Patelnia ma teraz wystarczającą ilość ciepła, co zapobiegnie przypalaniu się oleju, masła oraz produktów. Rozpuść masło, aż przestanie pienić się lub olej będzie ciepły. Osusz składniki, aby usunąć jak najwięcej wilgoci, zanim umieścisz je na patelni. Pozwól składnikom, które lekko przylegają do dna, delikatnie się usmażyć, nie próbując ich odrywać od dna. W razie potrzeby zmniejsz ogień i cierpliwie poczekaj, aż jedzenie odrywa się od dna.

Konserwacja i czyszczenie patelni ze stali nierdzewnej

Po przygotowaniu, pozostaw patelnię do ostygnięcia. Upewnij się, że nie płuczesz gorącej patelni bezpośrednio pod zimną wodą. Może to spowodować szok termiczny, który przełoży się na deformację patelni. Gdy patelnia wystarczająco ostygnie, oczyść ją ciepłą wodą i szczoteczką do mycia naczyń lub gąbką niezadzierającą. Jeśli jedzenie przylega do dna, zacznij od namoczenia patelni w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń przez kilkanaście minut. Odsącz wodę z patelni i intensywnie szoruj. Możesz także myć tę patelnię w zmywarce, ale zaleca się ręczne mycie dla dłuższej żywotności. Upewnij się, że patelnia jest całkowicie sucha przed przechowywaniem.

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

Model	**Stainless Steel**
Rodzaj pow?oki	**bez pow?oki**
Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych, do piekarnika , do zmywarki**

Rodzaj materia?u	**Stal nierdzewna**
Rodzaj patelni	**uniwersalna**
?rednica	**28 cm**
Waga	**3.00 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