

ZWIEGER

Patelnia 24 cm - OBSIDIAN

PROMOCJA

Kategoria:

Patelnie

Producent:

Zwieger**Dostępny**

Gwarancja: 24 mies.

167,99 zł

~~209,99 zł~~

cena netto: 136,58 zł

Oszczędzasz: 42,00 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 184,78 zł

Promocja obowiązuje 11.08.2026 00:00 - 30.09.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Producent: Zwieger

Model: Obsidian

Materiał: aluminium, rączka z tworzywa sztucznego

Patelnia:

- średnica - 24 cm, ilość - 1 szt.

Solidna patelnia Zwieger z odlewane aluminium. Wewnętrzną część naczynia pokrywa innowacyjna, trzywarstwowa, nieprzywierająca powłoka Greblon C3+ non-stick firmy WEILBURGER. Ze względu na swoje wyjątkowe właściwości, zwiększające odporność na zarysowania, powłoka ta stosowana jest w naczyniach najwyższej klasy. Dodatkowo, żaroodporny lakier silikonowy, który pokrywa patelnię na zewnątrz, sprawia, że zachowuje ona swój estetyczny wygląd na długie lata. Ponadto, patelnia Zwieger doskonale przewodzi i akumuluje ciepło. Naszych patelni można używać na wszystkich rodzajach kuchenek grzewczych, w tym na płytach indukcyjnych. Co więcej, użyty pełny dysk indukcyjny, dzięki pełnemu przewodzeniu magnetycznemu, zapewnia lepsze wykorzystanie energii (30 - 50 %). Zastosowana nieprzywierająca powłoka pozwala smażyć przy minimalnym lub całkowitym braku zużycia tłuszczu, co niewątpliwie przekłada się na zdrowy tryb życia. Maksymalna temperatura pracy 220 st.C. Rączka została wykonana z materiału PP, który nie przewodzi ciepła, a także posiada specjalną powłokę soft touch, zapewniającą wygodny i pewny chwyt.

Cechy i zalety:

- Odlewane aluminium typu *die cast* – lepsza struktura przewodzenia i dystrybucji ciepła
- Powłoka nieprzywierająca, 3 warstwowa Greblon® C3+ (dodatkowa powłoka ochronna) – powłoka najwyższej jakości do zastosowań profesjonalnych
- Wygodne, a także szybkie czyszczenie patelni po użyciu (przygotowywane produkty nie przywierają do patelni)
- Smażenie w niskich temperaturach przy minimalnym lub całkowitym braku użycia tłuszczu – zdrowy tryb życia
- *Pełna indukcja* – 30 – 50 % lepsze wykorzystanie energii kuchenki dzięki pełnemu przewodzeniu magnetycznemu
- Rączka *soft touch* – zaprojektowana w sposób ergonomiczny i dłuższa od normalnej rączki o około 20%. Gwarantuje doskonałe wyważenie oraz pewny chwyt dzięki gumowanej powłoce TPR
- Na zewnątrz patelnię w całości pokrywa żaroodporny lakier silikonowy. Dzięki temu bardzo długo zachowuje ona swój wygląd i jest odporna na odpryski czy przebarwienia

O MARCE ZWIEGER

Zwieger to marka, która powstała z pasji do gotowania, wyjątkowych produktów i ponadczasowego designu. Tworzymy dla tych, którzy tak jak my, cenią sobie w kuchni przede wszystkim jakość i funkcjonalność, dlatego w swojej ofercie posiadamy szeroką gamę produktów wykonanych z najlepszych surowców, cechujących się bezpieczeństwem i wygodą użytkowania. Oferta obejmuje garnki, patelnie, noże, akcesoria, a także wyposażenie jadalni, czyli zastawa stołowa, szkło oraz sztucce. Produkty Zwieger to wszystko, czego potrzebujesz by móc czerpać czystą radość z gotowania i spożywania posiłków.

PARAMETRY

Model	Obsidian
Zalecenia	do kuchni gazowych, elektrycznych, ceramicznych, do płyt indukcyjnych
Waga	1.00 kg

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT
Zwieger Sp. z o.o. Elektronowa 2, bud. C/B II p, 03-219 Warszawa www.zwieger.pl

<https://www.helios-szklo.pl/dodatki-zwieger-patelnia-24-cm-obsidian.html>