

DEBUYER

Patelnia, 28 cm, Choc

PROMOCJA



Kategoria:	Patelnie
Producent:	DeBuyer
Kod EAN:	3011248180284
Kod producenta:	D-8180-28
Kod sklepu:	D-8180-28

Wydłużony czas oczekiwania

Gwarancja: 24 mies.

154,78 zł

~~193,48 zł~~

cena netto: 125,84 zł

Oszczędzasz: 38,70 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 170,26 zł

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

OPIS PRODUKTU

Opis produktu:

- solidny korpus patelni (grubość 3,3-5 mm) wykonany z aluminium
- wygodny uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej pokryty żywicą epoksydową odporną na wysokie temperatury
- trwałe nitowanie uchwytów patelni - dożywotnia gwarancja na nitowanie (gwarancja nie dotyczy uszkodzeń mechanicznych i/lub niewłaściwego użytkowania produktu)
- pięciowarstwowa powłoka nieprzywierająca PTFE bez szkodliwych związków PFOS oraz PFOA
- powłoka PTFE - utrzymuje doskonałe właściwości nieprzywierania przez długi czas
- dodatkowo wzmocniony spód patelni sprawia, że temperatura rozprowadza się równomiernie
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, z wyjątkiem indukcji
- możliwość stosowania w piekarniku w temperaturze 200°C przez max. 10 minut
- nie należy przegrzewać patelni lub nagrzewać jej gdy jest pusta
- nadaje się do delikatnego podsmażania (ryb, warzyw, roślin strączkowych), duszenia, odgrzewania gotowych dań, zagęszczania sosów

- nie należy używać metalowych przyborów kuchennych które mogą uszkodzić powłokę patelni
- należy myć ręcznie
- wyprodukowano we Francji

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 ręczne
Rodzaj materiału	Aluminium
Model DeBuyer	Choc
Średnica	28 cm
Wysokość	3.80 cm

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT
DE BUYER INDUSTRIES SAS 25 Faymont 88340 Le Val D'ajol contact@debuyer.fr

<https://www.helios-szklo.pl/oferta/debuyer-patelnia-28-cm-choc>