

DEBUYER

Patelnia do naleśnik., 30 cm, Choc Resto Induction

PROMOCJA



Kategoria:	Patelnie
Producent:	DeBuyer
Kod EAN:	3011248485303
Kod producenta:	D-8485-30
Kod sklepu:	D-8485-30

Dostępny w magazynie zewnętrznym

Gwarancja: 24 mies.

259,09 zł

~~323,86 zł~~

cena netto: 210,64 zł

Oszczędzasz: 64,77 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 284,99 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 4-5 mm) wykonany z aluminium
- wygodny uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej
- 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
- trwałość nieprzywierającej powłoki PTFE - przeznaczona do intensywnego użytkowania
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, również na indukcji
- możliwość stosowania w piekarniku w temperaturze 200°C przez max. 10 minut
- niski brzeg patelni ułatwia obracanie naleśników
- nie należy przegrzewać patelni lub nagrzewać jej gdy jest pusta

- idealna do naleśników, placków, blinów
- 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
- produkowano 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 Resto Induction
Grubość	30 cm
Wysokość	2.00 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-do-nalesnik-30-cm-choc-resto-induction>