

DEBUYER

Patelnia do paelli 40 cm - Carbone (D-5113-40)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245113407**
Kod producenta:	**D-5113-40**
Kod sklepu:	**D-5113-40**

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 24 mies.

342,62 zł

~~380,69 zł~~

cena netto: 278,55 zł

Oszczędzasz: 38,07 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 304,55 zł

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

OPIS PRODUKTU

- stal węglowa
- nadaje się do pracy na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, także indukcyjnych
- niskie krawędzie umożliwiają dobre odparowywanie
- dwa nitowane uchwyty gwarantujące komfort pracy
- sezonowanie przed pierwszym użyciem nadaje właściwości non-stick
- przechowywać w suchym miejscu
- średnica dna: 23cm
- możliwość stosowania w piekarniku: maksymalna temperatura 200°C przez 10 minut
- nie myć w zmywarce
- po zakupie patelnię należy natłuścić, aby zabezpieczyć ją przed korozją

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

Rodzaj patelni	**do paelli**
Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika**
Rodzaj pow?oki	**bez pow?oki**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
?rednica	**40 cm**
Model DeBuyer	**Carbon, Carbon plus**
Wysoko??	**5.00 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

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