





DEBUYER

Patelnia do steków 24 cm - Mineral B (D-5616-24)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245616243**
Kod producenta:	**D-5616-24**
Kod sklepu:	**D-5616-24**

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 24 mies.

197,38 zł

~~219,31 zł~~

cena netto: 160,47 zł

Oszczędzasz: 21,93 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 197,38 zł

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

OPIS PRODUKTU

Opis produktu:

- Stal węglowa - bez żadnych powłok (właściwości antyalergiczne).
- Z czasem użytkowania pokrywa się patyną, która naturalnie zapobiega przywieraniu potraw.
- Jest równie dobrym przewodnikiem ciepła, jak patelnia żeliwna, ale bardziej odporna na pęknięcia.
- Brak powłoki non-stick, mogącej wpływać na jakość zdrowia oraz jakość środowiska naturalnego.
- Nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, dzięki czemu uzyskasz chrupiące wykończenie potrawy.
- Ergonomiczna, nienagrzewająca się rękojeść wykonana jest ze stali – nitowanie objęte dożywotnią gwarancją.

Wskazówki użytkowania:

- Nie nagrzewaj pustej patelni, przed każdym użyciem rozgrzej ją z odrobiną tłuszczu.
- Przed pierwszym użyciem konieczne jest sezonowanie patelni

- Przed przystąpieniem do sezonowania patelni, należy dokładnie ją umyć pod bieżącą, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i delikatnej gąbki
- Nie używaj funkcji booster. Można używać w piekarniku przez 10 min. w temperaturze maks. 200°C (z wyjątkiem funkcji „grill”).
- Nie nagrzewać patelni gdy jest pusta - zwiększać temperaturę stopniowo.

Zasady pielęgnacji:
- Po każdym użyciu wyczyść bez stosowania detergentów (spłucz ciepłą wodą, osusz i lekko natłuść olejem).
- Przechowuj w suchym miejscu.
- Nie należy myć w zmywarce.
- Nadaje się do pracy na wszystkich rodzajach płyt grzewczych (w tym indukcji).

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 pow?oki	**bez pow?oki**
Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika**
Rodzaj patelni	**do steków**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
Model DeBuyer	**Mineral B**
?rednica	**24 cm**
Wysoko??	**2.60 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

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