

DEBUYER

Patelnia ekonomiczna 36 cm - La Lyonnaise (D-5020-36)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245020361**
Kod producenta:	**D-5020-36**
Kod sklepu:	**D-5020-36**

Wyd?u?ony czas oczekiwania

Gwarancja: 24 mies.

179,33 zł

~~199,26 zł~~

cena netto: 145,80 zł

Oszczędzasz: 19,93 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 179,33 zł

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

OPIS PRODUKTU

Ważne! Po zakupie patelnię należy pokryć bardzo cienką warstwą oleju roślinnego, aby zabezpieczyć ją przed korozją. Stal węglowa może reagować naturalnie z tlenem i wilgocią (korozja). Właściwa pielęgnacja sprawia, że patelnia jest odporna, trwała i gotowa do codziennego użytkowania.

Opis produktu:
- wykonana ze stali węglowej - stali niebieskiej, nie zawiera żadnych toksycznych dodatków uszlachetniających stal (właściwości antyalergiczne)
- lekko niebieski kolor stali powstaje w wyniku jej hartowania - procesu obróbki cieplnej
- hartowanie stali zapewnia również tymczasową ochronę przed utlenianiem podczas przechowywania
- te patelnie z czasem stają się jeszcze lepsze, ponieważ ich właściwości poprawiają się z każdym użyciem
- korpus o grubości stali 1-1,5 mm – bardzo szybko nagrzewa się, równomiernie rozprowadza ciepło

- ergonomiczny uchwyt wykonany ze stali
- trwałe spawanie uchwytów patelni
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych **z wyjątkiem indukcji**
- możliwość stosowania w piekarniku przez 10 min. w temperaturze maks. 200°C (z wyjątkiem funkcji „grill”)
- nie stosuj funkcji booster
- aby zapobiec deformacji patelni, unikaj przegrzewania patelni oraz jej nagrzewania gdy jest pusta
- nadaje się do smażenia, przyrumieniania, grillowania, opiekania mięsa, ryb, podsmażania warzyw
- nie należy myć w zmywarce
- przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć
- sezonowanie patelni przed pierwszym użyciem nadaje jej właściwości non-stick
- przechowuj w suchym miejscu - dla lepszej ochrony, lekko naoliw patelnię od wewnętrznej strony
- 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

Rodzaj pow?oki	**bez pow?oki**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa niebieska**
Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika**
Model DeBuyer	**La Lyonnaise**
Rodzaj patelni	**uniwersalna**
?rednica	**36 cm**
Wysoko??	**6.20 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

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