

DEBUYER

Patelnia owalna 50x26 cm - Carbone Plus (D-5131-36)

PROMOCJA

Kategoria:	**Patelnie**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011245131364**
Kod producenta:	**D-5131-36**
Kod sklepu:	**D-5131-36**

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 24 mies.

275,98 zł

~~306,64 zł~~

cena netto: 224,37 zł

Oszczędzasz: 30,66 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 275,98 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 - nie zawiera żadnych toksycznych dodatków uszlachetniających stal (właściwości antyalergiczne)
- te patelnie z czasem stają się jeszcze lepsze, ponieważ ich właściwości poprawiają się z każdym użyciem
- szybko się nagrzewa, równomiernie rozprowadza ciepło
- korpus o grubości stali 2,5 – 3 mm – odporny deformację, uderzenia i nagłe zmiany temperatury
- stalowy ergonomiczny uchwyt

- trwałe nitowanie uchwytów patelni - dożywotnia gwarancja na nitowanie (gwarancja nie dotyczy uszkodzeń mechanicznych i/lub niewłaściwego użytkowania produktu)
- możliwość stosowania na wszystkich rodzajach płyt grzewczych, również na indukcji
- możliwość stosowania w piekarniku przez 10 min. w temperaturze maks. 200°C (z wyjątkiem funkcji „grill”)
- nie stosuj funkcji booster
- 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**
Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne, do piekarnika**
Rodzaj materia?u	**Stal w?glowa**
Model DeBuyer	**Carbon, Carbon plus**
Rodzaj patelni	**uniwersalna**
D?ugo??	**50.30 cm**
Szeroko??	**26.00 cm**
Wysoko??	**4.60 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

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