



DEBUYER

Rondel, 3,4 l, Affinity

PROMOCJA

Kategoria:	**Garnki / czajniki**
Producent:	**DeBuyer**
Kod EAN:	**3011243706205**
Kod producenta:	**D-3706-20**
Kod sklepu:	**D-3706-20**

Dost?pny w magazynie zewn?trznym

Gwarancja: 24 mies.

655,79 zł

~~728,65 zł~~

cena netto: 533,16 zł

Oszczędzasz: 72,86 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 582,92 zł

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

OPIS PRODUKTU

Opis produktu:

- 5-warstwowy korpus wykonany ze stali nierdzewnej 18/10 i aluminium
- równomierne rozprowadzenie temperatury na całej powierzchni naczynia
- szybka reakcja zarówno na wzrost, jak i spadek temperatury grzania
- właściwości gotowania niemal identyczne jak w przypadku miedzi
- idealne naczynia do wszystkich procesów gotowania, również tych bardziej wymagających
- solidnie nitowany, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyty (maksymalnie 29°C po 30 minutach podgrzewania)
- nowoczesny i elegancki design
- dostosowany do pracy na wszystkich rodzajach płyt grzewczych w tym indukcji
- można myć w zmywarce

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 r?czne**
Rodzaj materia?u	**Stal nierdzewna**
Model DeBuyer	**Affinity**
?rednica	**20 cm**
Wysoko??	**10.00 cm**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

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