



Commichef Plus Superior Blend rondel i pokrywka ze stali nierdzewnej, duża odporność na korozję, średnica 16 cm, 1,9 l

Indeks: **305325** Producent: **Grunweg** Kod producenta: **XSL-16**

Cena: 190.12 zł

Opis

Commichef Plus Superior Blend rondel i pokrywka ze stali nierdzewnej, duża odporność na korozję, średnica 16 cm, 1,9 l

Producent: Grunweg

Commichef Plus Superior Blend rondel i pokrywka ze stali nierdzewnej to produkt wysokiej jakości, który został wykonany z najwyższej jakości mieszanki stali nierdzewnej. Materiał ten zawiera chrom i tytan, co sprawia, że jest o 30% bardziej wydajny w przewodzeniu ciepła niż zwykła stal nierdzewna. Dzięki temu naczynie nagrzewa się szybko i równomiernie, co umożliwia efektywne gotowanie potraw.

Naczynia kuchenne Commichef Plus nadają się do wszystkich źródeł ciepła, takich jak płyty ceramiczne, gazowe, halogenowe, indukcyjne oraz pierścienie promieniujące. Możesz więc używać tego rondla i pokrywki na różnych rodzajach kuchni. Ponadto, naczynia te posiadają minimalną grubość korpusu/płyty bazowej wynoszącą 0,8 mm, co sprawia, że są one wytrzymałe i odporne na korozję.

Rondel i pokrywka Commichef Plus ma średnicę 16 cm i pojemność 1,9 l, co sprawia, że idealnie nadaje się do gotowania mniejszych porcji potraw. Jest to doskonałe naczynie dla małych gospodarstw domowych czy osób, które preferują przygotowywanie dań dla siebie lub dla dwóch osób. Produkt pochodzi od renomowanego producenta Grunweg, co gwarantuje wysoką jakość i trwałość. Rondel i pokrywka ze stali nierdzewnej Commichef Plus to niezawodne i wszechstronne narzędzie kuchenne, które ułatwi codzienne gotowanie.

- Wysoka jakość – wszystkie produkty z asortymentu Commichef są wykonane z najwyższej jakości mieszanki stali nierdzewnej, która zawiera chrom i tytan, co jest o 30% bardziej wydajne w przewodności cieplnej niż zwykła stal nierdzewna
- Wszechstronność – Naczynia kuchenne nadają się do wszystkich źródeł ciepła, w tym płyt litych, pierścieni promieniujących, ceramiki, halogenu, gazu i indukcyjnego
- przewodnictwo cieplne – naczynia kuchenne nagrzewają się szybciej, równomiernie rozprowadza ciepło i szybciej się schładzają, pomagając w równomiernym i wydajnym gotowaniu jedzenia
- Trwała – mieszanka stali nierdzewnej charakteryzuje się wysoką wytrzymałością na rozciąganie i dużą odpornością na korozję
- Minimalna grubość korpusu / płyty bazowej 0,8 mm
- **punkt znaku wypunktowania:** Wysoka jakość – wszystkie produkty z asortymentu Commichef są wykonane z

najwyższej jakości mieszanki stali nierdzewnej, która zawiera chrom i tytan, co jest o 30% bardziej wydajne w przewodności cieplnej niż zwykła stal nierdzewna, Wszechstronność – Naczynia kuchenne nadają się do wszystkich źródeł ciepła, w tym płyt litych, pierścieni promieniujących, ceramiki, halogenu, gazu i indukcyjnego, przewodnictwo cieplne – naczynia kuchenne nagrzewają się szybciej, równomiernie rozprowadza ciepło i szybciej się schładzają, pomagając w równomiernym i wydajnym gotowaniu jedzenia, Trwała – mieszanka stali nierdzewnej charakteryzuje się wysoką wytrzymałością na rozciąganie i dużą odpornością na korozję, Minimalna grubość korpusu / płyty bazowej 0,8 mm

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** Commichef
- **poziom opakowania:** unit
- **numer części:** XSL-16
- **kolor:** Srebrny
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.05 kilograms
- **pojemność:** 1.9 liters
- **producent:** Grunweg
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 5019311842051, 05019311842051
- **zalecane węzły przeglądan:** 20853599031
- **numer modelu:** XSL-16
- **nazwa przedmiotu:** Commichef Plus Superior Blend rondel i pokrywka ze stali nierdzewnej, duża odporność na korozję, średnica 16 cm, 1,9 l
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-02-12T08:53:46.641Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy