



DeBuyer 5614.28 patelnia żelazna, Ø 28 cm

Indeks: 241845 Producent: De Buyer Kod producenta: 561428

Cena: **555.22 zł**

Opis

DeBuyer 5614.28 patelnia żelazna, Ø 28 cm

Producent: De Buyer

DeBuyer to francuski producent wysokiej jakości patelni i garnków, który od lat cieszy się uznaniem kucharzy na całym świecie. Ten konkretny produkt to żelazna patelnia o średnicy 28 cm, wykonana z wysokiej jakości stali szlachetnej.

Patelnia jest srebrna i nie posiada powłoki nieprzywierającej, co pozwala na naturalne wytwarzanie tzw. patyny, która z czasem chroni patelnię przed przywieraniem. Waga produktu to 2.54 kilograma, co daje pewność, że będzie on trwały i wytrzymały.

DeBuyer 5614.28 patelnia żelazna to doskonały wybór dla osób ceniących sobie tradycyjne rozwiązania w kuchni oraz dla wymagających szefów kuchni, którzy potrzebują sprzętu, który sprosta ich wymaganiom. Znakomita jakość wykonania w połączeniu z wytrzymałością i trwałością to gwarancja zadowolenia z zakupu!

- Średnica: 28 cm
- ze stali szlachetnej
- srebrny
- od De Buyer

- **średnica przedmiotu:** centimeters
- **waga przedmiotu:** 5.5 pounds
- **marka:** DE BUYER
- **ogólne słowo kluczowe:** Garnek wiejski DeBuyer Kochen 3011245614287 garnek do gotowania, 5614.28 srebrny [] patelnia ze stali wysokiej, 28 cm żelazna patelnia wysoka, Patelnia ze stali szlachetnej garnek chłopiący ciężki buyere 20 wok, kute żelazo uchwyt buyers stal szlachetna buyer
- **rodzaj wykończenia:** Bez powłoki.
- **rozmiar:** Ø 28 cm
- **numer części:** 561428
- **posiada nieprzywierającą powłokę:** 1
- **pojemność:** 2.75 liters
- **producent:** De Buyer
- **liczba pudełek:** 1
- **numer modelu:** 561428
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** unknown
- **nazwa przedmiotu:** DeBuyer 5614.28 patelnia żelazna, Ø 28 cm
- **Liczba części:** 1
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** srebro

- **waga opakowania przedmiotu:** 2.54 kilograms
- **rok modelowy:** 2012
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Stan

Nowy

Zdjęcia



11 in. Diameter - 7.7 in. Cooking Surface

MINERAL B Carbon Steel Country Fry Pan

Made of carbon steel - the most natural cooking material, praised by chefs around the world. Lighter than cast iron and more heat conductive than stainless steel, this fry pan becomes naturally non-stick after seasoning.



Easy To Use

Use the 11" Country Fry Pan for sautéing, simmering, deep frying, or stir-frying. With its high sides, this pan allows for a large variety of uses and meal options.



Oven Safe*

(*Flash Use Only - Up to 400°F for 10 minutes)



Seasoning
Required



Heat Source

(Gas, Induction, Electric)

How To Season Your Pan

1. Remove the beeswax by scrubbing with hot water and a soft sponge.
2. Pour a thin layer of oil (preferably with a high smoking point) at the bottom of the pan and sides too. Heat up.
3. Once oil starts smoking, let it cool down on the side. Remove hot oil and let dry. Wipe down sides with oil and store in a dry place when done using.

