

Le Creuset Signature patelnia żeliwna do pieczenia i serwowania, okrągła, Ø 20 cm, do wszystkich rodzajów kuchenek łącznie z indukcyjnymi, 1,51 kg, wiśniowa czerwień

Indeks: 482420 Producent: LeCreuset Kod producenta: 20182200600422

Cena: 876.20 zł

Opis

Le Creuset Signature patelnia żeliwna do pieczenia i serwowania, okrągła, Ø 20 cm, do wszystkich rodzajów kuchenek łącznie z indukcyjnymi, 1,51 kg, wiśniowa czerwień

Producent: LeCreuset

Patelnia żeliwna Le Creuset Signature to niezastąpiony sprzęt w każdej kuchni. Wyprodukowana we Francji, posiada matową czarną emalię wewnętrzną, która zapewnia optymalny efekt smażenia dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła. Dzięki ergonomicznemu uchwytowi, patelnia jest łatwa w obsłudze i nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych. Idealna do ostrego i chrupiącego przypiekania mięsa oraz pieczonych ziemniaków.

Patelnia Le Creuset Signature ma wyjątkowy design, który pozwala na serwowanie potraw bez kapania, dzięki dwóm dzióbkom. Jest lekka, waży zaledwie 1,51 kg i ma średnicę 20 cm. Można ją używać zarówno do smażenia, jak i do pieczenia w piekarniku. Łatwo ją czyścić, można zmywać ręcznie lub w zmywarce do naczyń.

Ta patelnia żeliwna to nie tylko funkcjonalny sprzęt kuchenny, ale również elegancki element wyposażenia kuchni. W kolorze wiśniowej czerwieni, sprawi, że Twoje potrawy będą prezentować się wyjątkowo. Wybierz jakość i tradycję marki Le Creuset.

- Okrągła patelnia żeliwna do ostrego i chrupiącego przypiekania mięsa, takiego jak stek lub filet oraz pieczonych ziemniaków, z matową czarną i odporną na zarysowania emalią wewnętrzną, możliwość serwowania bez kapania dzięki dwóm dzióbkom
- Optymalny efekt smażenia dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła, zalecane przypiekanie tłuszczem lub olejem, idealnie nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych oraz piekarników
- Ergonomiczny, długi uchwyt i uchwyt zapewniają bezpieczne i wygodne trzymanie podczas podnoszenia i przenoszenia patelni. Dzięki żeliwnemu uchwytowi nadaje się również do piekarnika
- Wyprodukowano we Francji, łatwe czyszczenie ręczne lub w zmywarce do naczyń
- Zakres dostawy: 1 x żeliwna patelnia Le Creuset Signature do smażenia i serwowania, Ø 20 cm, okrągła, wymiary z uchwytem: 36,4 x 23,4 x 4,8 cm, waga: 1,51 kg, kolor: wiśniowy
- **waga przedmiotu:** 1.51 kilograms
- **punkt znaku wypunktowania:** Okrągła patelnia żeliwna do ostrego i chrupiącego przypiekania mięsa, takiego jak stek lub filet oraz pieczonych ziemniaków, z matową czarną i odporną na zarysowania emalią wewnętrzną, możliwość

serwowania bez kapania dzięki dwóm dzióbkom, Optymalny efekt smażenia dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła, zalecane przypiekanie tłuszczem lub olejem, idealnie nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym indukcyjnych oraz piekarników, Ergonomiczny, długi uchwyt i uchwyt zapewniają bezpieczne i wygodne trzymanie podczas podnoszenia i przenoszenia patelni. Dzięki żeliwnemu uchwytowi nadaje się również do piekarnika, Wyprodukowano we Francji, łatwe czyszczenie ręczne lub w zmywarce do naczyń, Zakres dostawy: 1 x żeliwna patelnia Le Creuset Signature do smażenia i serwowania, Ø 20 cm, okrągła, wymiary z uchwytem: 36,4 x 23,4 x 4,8 cm, waga: 1,51 kg, kolor: wiśniowy

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **marka:** LE CREUSET
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 024147242291, 0024147242291, 00024147242291
- **rozmiar:** 20
- **numer części:** 20182200600422
- **nazwa typu elementu:** signature round skillet
- **producent:** LeCreuset
- **numer modelu:** 20182200600422
- **nazwa przedmiotu:** Le Creuset Signature patelnia żeliwna do pieczenia i serwowania, okrągła, Ø 20 cm, do wszystkich rodzajów kuchenek łącznie z indukcyjnymi, 1,51 kg, wiśniowa czerwień
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-25T20:51:46.590Z
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **kolor:** Wiśniowy
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.89 kilograms
- **kształt przedmiotu:** Okrągłe
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853586031
- **materiał:** Żeliwo

Parametry

Stan

Nowy