

Link do produktu: <https://sklepgalicja.pl/granita-patelnia-do-nalesnikow-24cm-p-2469.html>

GRANITA patelnia do naleśników 24cm



Cena	40,68 zł
Dostępność	Dostępny
Kod producenta	HPNG240000
Producent	Galicja Dla Twojego Domu
Materiał wykonania	Powłoka nieprzywieralna
Średnica	24cm
Importer	Galicja Sp. z o.o.

Opis produktu

Patelnia do naleśników GRANITA 24cm

Nowoczesny i funkcjonalny desing połączony z subtelnym wykończeniem - właśnie taka jest **szeroka gama produktów z linii GRANITA**.

Patelnia **GRANITA** to wykonany z najlepszych materiałów przyrząd niezbędny w kuchni. Patelnia została wykonana z **aluminium**, a jej wewnętrzna część pokryta jest **nieprzywieralną powłoką** z efektem kamienia (powłoka PTFE, inaczej teflon), która **nie zawiera substancji PFOA**. Posiada również grube dno, dzięki któremu odpowiednio przewodzi i **rozprowadza ciepło**. Patelnia posiada silikonową, **antypoślizgową rączkę**, co ułatwia korzystanie z narzędzia. Wszystkie produkty z linii są przeznaczone do użytku na kuchenkach gazowych i elektrycznych, płytach ceramicznych i w zmywarce.

Cechy produktu:

- Patelnia wykonana z aluminium
- Jest pokryta powłoką nieprzywieralną
- Silikonowa, antypoślizgowa rączka
- Bezpieczna w zmywarce
- Delikatny, beżowy kolor

Wymiary:

- Średnica: 24 cm
- Długość patelni z rączką: 39 cm
- Wysokość patelni: 2 cm
- Waga 370 g

Pozostałe produkty linii GRANITA:

- [Patelnia do jajek 25 cm](#)
- [Rondelek mini 14 cm](#)
- [Patelnia 16 cm](#)
- [Patelnia grillowa 26 cm](#)
- [Patelnia do naleśników 24 cm](#)
- [Patelnia 18 cm](#)
- [Patelnia 20 cm](#)
- [Patelnia 22 cm](#)
- [Patelnia 24 cm](#)
- [Patelnia 26 cm](#)
- [Patelnia 28 cm](#)
- [Patelnia 30 cm](#)

Pozostałe produkty w kategorii Patelnie:

Strona główna:

Ważne informacje użytkowe:

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
 2. Następnie wytrzeć do sucha oraz nasmarować niewielką warstwą oleju spożywczego.
 3. Do patelni stosować tylko przyrządy nie rysujące powłoki dyflonowej np.: silikonowe, drewniane.
 3. Nie podgrzewać patelni do zbyt wysokiej temperatury i nie pozostawiać pustej na gorącej płycie grzewczej.
 4. Nie schładzać nagle rozgrzanej patelni np. pod bieżącą wodą.
-