Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 08:31

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



GRANITA patelnia do naleśników 24cm

Cena	**43,95 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod producenta	**HPNG240000**
Producent	**Galicja Dla Twojego Domu**
Importer	**Galicja Sp. z o.o.**
Materiał wykonania	**Powłoka nieprzywieralna**
Średnica	**24cm**

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.