

Link do produktu: <https://sklepgalicja.pl/patelnia-granita-20cm-p-2471.html>

## Patelnia GRANITA 20cm



Cena	<b>44,18 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Kod producenta	<b>HPG2069900</b>
Producent	<b>Galicja Dla Twojego Domu</b>
Importer	<b>Galicja Sp. z o.o.</b>
Materiał wykonania	<b>Powłoka nieprzywieralna</b>
Średnica	<b>20cm</b>

### Opis produktu

## Patelnia GRANITA 20cm

Nowoczesny i funkcjonalny desing połączony z subtelnym wykończeniem - właśnie taka jest **szersza 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: 20 cm
- Długość patelni z rączką: 35 cm
- Wysokość patelni: 4,5 cm
- Waga 538 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.
-