

Link do produktu: <https://sklepgalicja.pl/patelnia-grillowa-granita-26cm-p-2666.html>

Patelnia grillowa GRANITA 26cm



Cena	70,26 zł
Dostępność	Dostępny
Kod producenta	5870
Materiał wykonania	Powłoka nieprzywieralna
Średnica	26cm

Opis produktu

Patelnia grillowa GRANITA 26cm

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 **rozprzodza ciepło**. Patelnia posiada silikonową, **antypoślizgową rączkę**, co ułatwia korzystanie z narzędzia.

Cechy produktu:

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

Wymiary:

- Średnica: 26cm
- Długość patelni z rączką: 45,5 cm
- Wysokość patelni: 4,5 cm
- Waga 672 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.

