Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 04:31

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grand-feu-emaliowana-patelnia-zeliwna-czerwona-15-5-cm-fryp15r-p-1513.html

Grand Feu Emaliowana patelnia żeliwna czerwona 15,5 cm (FRYP15R)

Cena	**59,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**FRYP15R**
Kod EAN	**4779039715051**

Opis produktu

Żeliwna patelnia Grand feu jest praktyczna, trwała i stylowa, niezbędna do przyrządzania soczystych steków, ryb, naleśników lub warzyw. Patelnia może być również używana jako blacha do pieczenia lub jako naczynie do serwowania. Zewnętrzna część patelni pokryta jest kolorową emalią, która nie tylko ładnie wygląda, ale także ułatwia konserwację. Jedzenie przyrządzane w żeliwnych patelniach smaży się równomiernie, pięknie brązowieje i zyskuje wyjątkową chrupkość. Patelnia nie jest wrażliwa na zarysowania i wysokie temperatury. Patelnia może być używana na wszystkich rodzajach grilla, w piekarniku, na płycie indukcyjnej lub kuchence gazowej.
Pielęgnacja: po użyciu patelnię należy umyć ręcznie w ciepłej wodzie i wysuszyć. Zabrania się mycia patelni za pomocą produktów zawierających cząstki ścierne.

Uwaga! Nie można myć w zmywarce
Średnica patelni: 15,5 cm
Wysokość patelni: 3 cm
Średnica patelni z uchwytem: 25,5 cm
Waga patelni: 670 g.

O marce Grand Feu

Dane kontaktowe producenta:

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: info@kamadobono.pl, telefon: +48 698 480 428