Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:08

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grand-feu-patelnia-zeliwna-z-pokrywka-niebieska-fryp22r-p-2427.html



Grand Feu Patelnia żeliwna z pokrywką czerwona (FRYP22R)

Cena	**219,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**FRYP22R**
Kod EAN	**4779039719462**

Opis produktu

Głęboka emaliowana patelnia żeliwna z pokrywką Grand Feu - elegancja i funkcjonalność w Twojej kuchni

Głęboka patelnia żeliwna **Grand Feu z pokrywką** to połączenie klasycznej formy, trwałości i nowoczesnej funkcjonalności. Starannie zaprojektowana, stanowi nie tylko praktyczne narzędzie do gotowania, ale również elegancki element wyposażenia kuchni. Dzięki ponadczasowemu designowi świetnie prezentuje się zarówno podczas przygotowywania potraw, jak i podczas ich serwowania bezpośrednio na stole.

Patelnia została wykonana z **wysokiej jakości żeliwa pokrytego trwałą emalią**, która zapewnia równomierne nagrzewanie oraz długotrwałe utrzymywanie ciepła. Dzięki temu potrawy przygotowują się w stabilnej temperaturze, zachowując pełnię aromatu i naturalną soczystość. To idealne naczynie do **duszenia, smażenia, zapiekania oraz przygotowywania warzyw, makaronów czy jednogarnkowych dań**.

Emaliowana powierzchnia zapobiega przywieraniu potraw i sprawia, że patelnia jest wygodna w codziennym użytkowaniu - **nie wymaga sezonowania ani specjalnego przygotowania przed użyciem**. Pokrywka skutecznie zatrzymuje wilgoć wewnątrz naczynia, co pozwala na równomierne duszenie i uzyskanie wyjątkowo soczystych potraw.

Dużą zaletą patelni Grand Feu jest jej **uniwersalność**. Można ją stosować na wszystkich rodzajach kuchenek - **gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych** - a także na **grillach**. Solidna konstrukcja i wysoka odporność na temperaturę sprawiają, że doskonale sprawdza się zarówno w kuchni domowej, jak i podczas gotowania na świeżym powietrzu.

Dzięki eleganckiemu wyglądowi i solidnemu wykonaniu patelnia Grand Feu z powodzeniem może służyć nie tylko do przygotowywania potraw, ale również do **serwowania dań bezpośrednio na stół**, podkreślając wyjątkowy charakter wspólnych posiłków.

Najważniejsze cechy

- Wykonana z **żeliwa pokrytego trwałą emalią**
- **Równomierne nagrzewanie i długie utrzymywanie ciepła**
- Idealna do **duszenia, smażenia, zapiekanek i dań jednogarnkowych**
- Pokrywka zatrzymująca wilgoć i aromat potraw
- **Nie wymaga sezonowania**
- Odpowiednia do wszystkich typów kuchenek: **gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych**
- Możliwość używania również na **grillach**

- Elegancki design pozwalający **serwować potrawy bezpośrednio na stół**

Dane techniczne

- **Średnica:** 27 cm
- **Pojemność:** 2,25 l
- **Materiał:** żeliwo emaliowane

Pielęgnacja

Patelnia jest łatwa w utrzymaniu czystości, jednak zaleca się **mycie ręczne i dokładne osuszanie po umyciu**. Nie należy myć jej w zmywarce. W miejscu, gdzie widoczny jest naturalny brzeg żeliwa, warto nanieść cienką warstwę oleju, aby zapobiec powstawaniu rdzy. Do czyszczenia nie należy używać środków ściernych.

Podczas użytkowania należy **rozgrzewać patelnię stopniowo i nie podgrzewać jej pustej**, co zapewni jej długą żywotność oraz najlepsze efekty gotowania.

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