Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grand-feu-zeliwna-patelania-34cm-czerwona-fryp34r-p-2428.html



Grand Feu Żeliwna patelania 34cm czerwona (FRYP34R)

Cena	**99,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**FRYP34R**
Kod EAN	**4779039718106**

Opis produktu

Żeliwna patelnia grillowa Grand Feu - czerwona, 34 cm

Klasyczna **żeliwna patelnia grillowa Grand Feu** w eleganckim czerwonym kolorze to połączenie trwałości, funkcjonalności i ponadczasowego designu. Dzięki solidnej konstrukcji z żeliwa oraz charakterystycznej powierzchni z **rowkami grillowymi**, pozwala przygotować potrawy z apetycznym efektem grillowania i intensywnym aromatem, jak z prawdziwego rusztu.

Patelnia została pokryta **kolorową emalią na zewnętrznej stronie**, co nadaje jej wyjątkowy wygląd i sprawia, że świetnie prezentuje się nie tylko podczas gotowania, ale również podczas serwowania potraw bezpośrednio na stole. To idealne naczynie do przygotowywania **steków, pieczeni, owoców morza, ryb oraz grillowanych warzyw**.

Grube żeliwo doskonale **magazynuje i równomiernie rozprowadza ciepło**, dzięki czemu potrawy smażą się równomiernie, zachowując soczystość i naturalny smak. Powierzchnia grillowa pozwala uzyskać charakterystyczne ślady grillowania oraz ogranicza kontakt potraw z tłuszczem.

Patelnia wyposażona jest w **wygodne, profilowane uchwyty po obu stronach**, które ułatwiają bezpieczne przenoszenie nawet wtedy, gdy naczynie jest wypełnione gorącą potrawą.

Dużą zaletą patelni Grand Feu jest jej **uniwersalność** – można jej używać na wszystkich typach płyt grzewczych, w tym **gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych**, a także w **piekarniku oraz na grillu**. Dzięki temu doskonale sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i podczas gotowania na świeżym powietrzu.

Elegancki wygląd sprawia, że patelnia może pełnić również funkcję naczynia do **efektownego podawania potraw bezpośrednio na stół**, dodając każdemu posiłkowi wyjątkowego charakteru.

Najważniejsze cechy

- Solidna **patelnia żeliwna z powierzchnią grillową**
- Kolorowa emalia zewnętrzna w **eleganckim czerwonym kolorze**
- Równomierne nagrzewanie i długie utrzymywanie ciepła
- Idealna do **steków, pieczeni, owoców morza i warzyw**
- **Profilowane uchwyty** ułatwiające przenoszenie
- Możliwość używania na **wszystkich typach kuchenek**
- Nadaje się do **piekarnika i grillowania**
- Doskonała do **serwowania potraw bezpośrednio na stół**

Dane techniczne

- **Materiał:** żeliwo
- **Kolor:** czerwony
- **Średnica patelni:** 34 cm
- **Średnica z uchwytami:** 37 cm
- **Waga:** 3 kg
- **Maksymalna temperatura:** do 300°C

Pielęgnacja

Patelnia jest łatwa w utrzymaniu czystości, jednak zaleca się **mycie ręczne**. Po umyciu należy ją dokładnie osuszyć i lekko **natłuścić od wewnątrz**, aby zachować doskonałe właściwości żeliwa. Nie należy myć jej w zmywarce ani używać środków czyszczących z cząsteczkami ściernymi.

Wskazówka użytkowania

Aby uzyskać najlepsze efekty grillowania, **wkładaj potrawy dopiero wtedy, gdy patelnia jest dobrze rozgrzana** – pozwoli to uzyskać idealne przypieczenie i charakterystyczne ślady grillowania.

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