

de Buyer Pánev Carbone Plus 24 cm | D-5110-24



Popis produktu

Ocelová pánev od značky de Buyer je skvěle volbou na smažení, opékání nebo grilování masa, ryb, vajíček a jiných delikates. Na její výrobu se používá prvotřídní materiál, proto se pánev rychle rozehřeje a teplo se pak rovnoměrně rozprostírá. Všem kraluje elegantní design s masivní nýtovanou rukojetí, která perfektně padne do ruky.

Pánev Carbone Plus 24 cm

de Buyer pánev Carbone Plus 24 cm

Parametry Materiál: ocel Průměr: 24 cm Výška: 3,9 cm Váha: 1,3 kg Cena uvedena za 1 kus Instrukce ke správnému používání a údržbě Pánev umývejte v horké vodě. Nenamáčejte pánev příliš dlouho, po umytí pečlivě osušte. Natřete pánev trochou oleje. Nelze mýt v myčce nádobí. Vhodná na indukci. Ocelová pánev při dlouhodobém užívání zčerná, což znamená, že se na ní vytvořila vrstva patiny. Pánev tím získá vlastnosti nepřilnavého povrchu. Příprava pánve před prvním použitím Nalijte na pánev tenkou vrstvu oleje. Zahřejte olej než se objeví první dým. Poté sejměte pánev ze sporáku, vylijte olej a vytřete pánev papírovým ručníkem. Využití pánve Smažení, opékání nebo grilování jídla. Výrobce Značka de Buyer své know-how staví na zkušenostech a inovacích. Už téměř dvě století pracuje tým expertů na vytváření funkčního nádobí, které splní požadavky i sny všechny profesionálních kuchařů.

Informace

Katalogové číslo

D-5110-24

Značka

de Buyer