

## de Buyer Pánev WOK Carbone Plus 32 cm | D-5618-32



### Popis produktu

Ocelová pánev WOK je perfektní volbou pro přírodní a zdravé vaření, které vyžaduje málo tuku. Špičkový materiál zaručuje, že si pánev stále udrží a zároveň garantuje rychlé rozezhřátí i rovnoměrné rozprostření tepla. Na straně najdete nerozbitnou nýtovanou rukojeť, která se pohodlně drží, a proto bude příprava jídla snadnější. Důležité informace: Nepatří do myčky a nesmí se umývat čisticími prostředky. Pánev můžete používat na sklokeramické desce, plynovém i elektrickém sporáku nebo na indukci.

Pánev WOK Carbone Plus 32 cm

de Buyer pánev WOK Carbone Plus 32 cm

Parametry Materiál: ocel Průměr: 32 cm 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 Příprava jídel s malým množstvím tuku. 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-5618-32

Značka

de Buyer