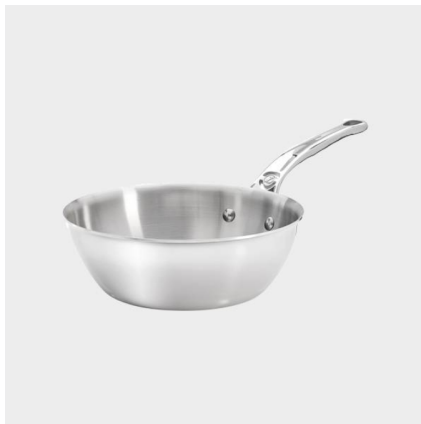


de Buyer Rendlík kónický Affinity pr. 20 cm | D-3736-20



Popis produktu

Kónický rendlík Affinity vycházející z šikvých francouzských ručiček značky De Buyer je určený především vaření omáček, ale i jiných pokrmů a pomocí svého tvaru umožňuje větší odpařování. Vyrábí se v kombinaci nerezové oceli z vnější strany a hliníku na vnitřní straně. Díky vícevrstvému materiálu (až 5 vrstev) skvěle reaguje na teplotní změny. Rychle se tedy nahřívá i ochlazuje. Velkou výhodou představuje také pevně nýtovaná boční rukojeť z nerezové oceli, která je parádně pohodlná, ergonomická a při vaření má stále nízkou teplotu, takže vás nezačne pálit. Veškeré nádobí Affinity lze mýt v myčkách nádobí. Občas se doporučuje povrch vyleštit leštící pastou, aby se vrátil původní lesk.

Pět vrstev Affinity

Vnitřní vrstvu tvoří nerezová ocel charakteristiky 18/10, která velmi dobře odolává chemickým a mechanickým procesům při vaření. Vnitřní 3 vrstvy tvoří hliník, který výborně vodí teplo. Vnější vrstva je opět nerezová (18/10) s magnetickou úpravou pro použití na indukčních plotnách.

Rendlík kónický pr. 20 cm

Affinity rendlík kónický pr. 20 cm

Parametry Materiál: nerezová ocel a hliník Průměr: 20 cm Výška: 6,5 cm Objem: 1,7 l Barva: stříbrná Lze mýt v myčce na nádobí Vhodný pro všechny typy varných desek 1 ks v balení Využití rendlíku Vaření omáček. Kolekce Affinity

Nádobí z kolekce Affinity se vyrábí z inovativního, vysoce vodivého, vícevrstvého nerezového materiálu (5 vrstev), který umožňuje rovnoměrné vaření při zachování všech vitamínů a dalších živin pokrmu. Jedná se tedy o velmi praktické a kvalitní kousky, které kuchyň jen rozzáří a naservírují lahodné a výživné pokrmy.

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-3736-20

Značka

de Buyer