GASTRO-WALTER

Cena (bez DPH): 3 143 Kč

Cena (s DPH): 3 803 Kč

de Buyer Rendlík Affinity 1,8 l | D-3706-16

Popis produktu

Rendlík Affinity vycházející z šikovných francouzských ručiček značky De Buyer je určený především pro tradiční vaření a přípravu pokrmů redukční metodou. 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 rukojeť z nerezové oceli 18/10. Veškeré nádobí Affinity je možno umýt v myčkách nádobí. Občas se doporučuje povrch vyleštit lešticí 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 1,8 l

Affinity rendlík 1,8 l

Parametry Materiál: 7 vrstev nerezové oceli Průměr: 16 cm Výška: 9 cm Objem: 1,8 l Barva: stříbrná Lze mýt v myčce na nádobí Vhodný pro všechny typy varných desek 1 ks v balení Využití rendlíku Vaření a příprava pokrmů. 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-3706-16**
Značka	**de Buyer**