

de Buyer Pánev Lyon na soté 24 cm | D-5314-24



Popis produktu

Pánev Lyon se hodí nejen na přípravu soté, ale třeba i na restování brambor ve velkém množství. Na její výrobu se používá špičková modrá ocel, která jí dodává nádech elegance a zároveň garantuje dlouhou výdrž. Pánev se také rychle zahřeje a teplo se rovnoměrně rozprostírá. Po straně najdete také rukojeť s úchytem, a proto je manipulace mnohem jednodušší.

Pánev Lyon na soté 24 cm

de Buyer pánev Lyon na soté 24 cm

Parametry Materiál: modrá ocel Průměr: 24 cm Výška: 7,5 cm Váha: 1,6 kg Cena uvedena za 1 kus Instrukce ke správnému používání a údržbě

Pánev umývejte v horké vodě. Nenamácejte 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 soté. 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-5314-24

Značka

de Buyer