

Link do produktu: <https://pentagon.pl/patelnia-zeliwna-petromax-fp30h-t-srednica-30-cm-p-11668.html>



Patelnia żeliwna Petromax fp30h-t średnica 30 cm

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena | 229,00 zł |
| Numer katalogowy | 601-002 |
| Kod producenta | fp30h-t |
| Kod EAN | 4250435700174 |
| Producent | Petromax, Niemcy |
| Marka | Petromax |

Opis produktu

Patelnia żeliwna Petromax fp30h-t 30 cm to wspaniały **pomysł na pyszne i zdrowe potrawy** dla rodziny i przyjaciół.

Patelnia żeliwna Petromax wspaniale urozmaica naszą kuchnię i pozwala na zdrowe gotowanie potraw nad otwartym ogniem, na grillu, w piekarniku, a także na wszystkich rodzajach kuchenek (również indukcyjnych). Dzięki wstępnie wytrawionej powierzchni patelnia żeliwna Petromax może być używany od razu po zakupie. Szorstkie **wykończenie Seasoned Finish** sprawia, że **powierzchnia patelni absorbuje tłuszcze i aromaty i uwalnia je podczas kolejnego użytkowania**. Warstwa patyny chroni także przed tworzeniem powierzchniowej korozji. W odróżnieniu od patelni kutych patelnia odlewana Petromax fp30h-t mają wysokie krawędzie boczne (5 cm) i ciężar aż 3,1 kg.

Dlaczego warto używać patelni żeliwnych?

Patelnię wykonano z grubego żeliwa, które dobrze i równomiernie przewodzi ciepło. Patelnie żeliwne nawet w ekstremalnie wysokich temperaturach nie wydzielają szkodliwych związków, dzięki czemu możemy cieszyć się pysznym i zdrowym jedzeniem. Patelnia żeliwna umożliwia przygotowanie pysznych dań zarówno w domu, jak i na świeżym powietrzu. W patelni możemy gotować bezpośrednio nad ogniem dania mięsne i warzywne. Potrawy przygotowane nad ogniskiem wyróżniają się wyjątkowym smakiem i aromatem, ponieważ składniki dania są jednocześnie duszone i pieczone. Na patelni żeliwnej możemy smażyć, piec i dusić potrawy, dzięki czemu doskonale sprawdzi się do różnorodnych potraw:

- gulaszy i potraw z grzybów,
- dań rybnych,
- steków,
- smażonek,
- dań z owocami morza.

Do konserwacji patelni z żeliwa wystarczy jedynie woda, bez detergentu. Po umyciu naczynie należy dokładnie wytrzeć i osuszyć. Przy właściwej eksploatacji patelnia będzie nam służyć przez długie lata.