

Link do produktu: <https://pentagon.pl/patelnia-zeliwna-petromax-gp35h-t-srednica-35-cm-p-11669.html>

## Patelnia żeliwna Petromax gp35h-t średnica 35 cm

Cena	<b>299,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>601-003</b>
Kod producenta	<b>gp35h-t</b>
Kod EAN	<b>4250435730768</b>
Producent	<b>Petromax, Niemcy</b>
Marka	<b>Petromax</b>

### Opis produktu

**Patelnia żeliwna Petromax gp35h-t 35 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 gp35h-t mają wysokie krawędzie boczne (5 cm) i ciężar aż 4,7 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.