

Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/patelnia-zeliwna-lamart-lt1070-25-cm-p-25.html>



Patelnia Żeliwna Lamart LT1070 25 cm

Cena	45,00 zł
Numer katalogowy	LT1070
Kod producenta	LT1070
Kod EAN	8590669198238
Marka	Lamart
Kolor	czarny
Informacje dodatkowe	możliwość używania na kuchni indukcyjnej
EAN (GTIN)	8590669198238
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	2.275
Średnica	25 cm
Kod producenta	LT1070

Opis produktu



STAN TOWARU : UŻYWANY, DOKŁADNIE SPRAWDZONY PRZEZ AUTORYZOWANY SEWRWIS, 100% SPRAWNY, STAN TECHNICZNY I WIZUALNY BARDZO DOBRY, POSIADA ŚLADY UŻYTKOWANIA W POSTACI DELIKATNYCH RYS ORAZ LEKKIE PRZYPALENIA, ZESTAW KOMPLETNY, ZAŁĄCZONE WYPOSAŻENIE DOKŁADNIE UKAZANE NA REALNYCH ZDJĘCIACH, BRAK INSTRUKCJI OBSŁUGI W JĘZYKU POLSKIM, OPAKOWANIE ORYGINALNE ZE ŚLADAMI MAGAZYNOWANIA .

CENA KATALOGOWA: 79 zł

OSTATNIE ZDJĘCIA POKAZUJĄ STAN FAKTYCZNY I WYPOSAŻENIE TOWARU.

Patelnia Żeliwna Lamart LT1070 25 cm

Dane techniczne:

- **Rodzaj:** Patelnia tradycyjna, Patelnia żeliwna
- **Ilość elementów:** 1
- **Średnica naczynia [cm]:** 25
- **Powłoka wewnętrzna:** Nieprzywierająca
- **Powłoka zewnętrzna:** Żeliwna
- **Funkcje:** Możliwość mycia w zmywarce
- **Przeznaczenie:** Kuchnie ceramiczne, Kuchnie elektryczne, Kuchnie gazowe, Kuchnie indukcyjne
- **Zawartość zestawu:** 1 x Patelnia 25 cm

Patelnia żeliwna LAMART LT1070 (25 cm)

Bardzo wysokiej jakości patelnia wykonana z żeliwa – wysoka jakość, trwały, twardy materiał nie zmieniający właściwości. Wewnętrzna i zewnętrzna warstwa jest odporna na otarcia i pęknięcia. Wytrzymałość na działanie wysokich temperatur do 280°C. Dzięki wysokiej jakości żeliwa i warstwie zapobiegającej przywieraniu naczynie łączy w sobie niską przyczepność z wysoką odpornością mechaniczną i chemiczną. Wewnętrzna warstwa znajdująca się na popalowanym dnie lub na dnie o

zmodyfikowanym kształcie umożliwia gotowanie na małej ilości tłuszczu i zapewnia, że żywność nie przykleja się ani nie przywiera do dna. Duże uchwyty zapewniają równomierne rozłożenie ciężaru i bezpieczne trzymanie. Pomimo swojego ciężaru naczynia żeliwne posiadają najlepsze właściwości przewodności cieplnej i akumulacji. Wygodne w użyciu, łatwe w czyszczeniu.



















