

Dane aktualne na dzień: 21-04-2026 21:35

Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/patelnia-zeliwna-tradycyjna-skeppshult-walnut-24-cm-p-913.html>

## Patelnia żeliwna tradycyjna Skeppshult Walnut 24 cm



Cena	<b>249,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>0240V</b>
Kod producenta	<b>0240V</b>
Kod EAN	<b>7317930240066</b>
Marka	<b>Skeppshult</b>
Rodzaj	<b>tradycyjna</b>
Wysokość	<b>3</b>
Średnica	<b>24 cm</b>
Powłoka	<b>żeliwna</b>
EAN (GTIN)	<b>7317930240066</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>3</b>
Kolor	<b>czarny</b>
Linia	<b>Walnut</b>
Informacje dodatkowe	<b>możliwość odpięcia uchwytu</b>
Kształt	<b>okrągły</b>
Kod producenta	<b>0240V</b>

### Opis produktu



**STAN TOWARU : UŻYWANY, PO REGULAMINOWYM ZWROCIE KONSUMENCKIM CO OZNACZA, ŻE PRODUKT MÓGŁ BYĆ UŻYWANY NIE DŁUŻEJ NIŻ 30 DNI, DOKŁADNIE SPRAWDZONY PRZEZ AUTORYZOWANY SEWRWIS, 100% SPRAWNY, STAN TECHNICZNY I WIZUALNY BARDZO DOBRY, POSIADA ŚLADY UŻYTKOWANIA W POSTACI DELIKATNYCH RYS ORAZ LEKKIE PRZYPALENIA (widoczne na zdjęciach poniżej), ZESTAW KOMPLETNY, ZAŁĄCZONE WYPOSAŻENIE DOKŁADNIE UKAZANE NA REALNYCH ZDJĘCIACH, BRAK INSTRUKCJI OBSŁUGI W JĘZYKU POLSKIM, OPAKOWANIE ZASTĘPCZE.**

**CENA KATALOGOWA: 529 zł**

**OSTATNIE ZDJĘCIA POKAZUJĄ STAN FAKTYCZNY I WYPOSAŻENIE TOWARU.**

## Patelnia żeliwna tradycyjna Skeppshult Walnut 24 cm

### Dane techniczne:

- **Rodzaj:** Patelnia żeliwna
- **Ilość elementów:** 1
- **Średnica naczynia [cm]:** 24
- **Powłoka wewnętrzna:** Impregnowana olejem
- **Powłoka zewnętrzna:** Żeliwna
- **Przeznaczenie:** Kuchnie ceramiczne, Kuchnie elektryczne, Kuchnie gazowe, Kuchnie indukcyjne
- **Zawartość zestawu:** 1 x Patelnia 24 cm

Produkty marki **Skeppshult** wykonane są z **żeliwa**, które wytrzymuje **bardzo wysokie temperatury** oraz jest odporne na **uszkodzenia**. Dno patelni jest **delikatnie wklęsłe**, co z kolei zapobiega deformacjom podczas traktowania jej wysoką temperaturą. Patelni nie można używać w piekarniku oraz myć w zmywarce. Patelnia jest wstępnie **impregnowana olejem rzepakowym** i tą czynność trzeba powtarzać co jakiś czas, aby to zrobić należy nalać niewielką ilość oleju do patelni i podgrzewać na wysokiej temperaturze 10-15 min. po tym zabiegu patelnia powinna być czarna co oznacza że można jej używać. Wykonanie patelni oraz materiał pozwala na równomierne rozprowadzanie ciepła, impregnacja olejem jest naturalna, zapobiega przywieraniu potraw.











