

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

Link do produktu: <https://factory-outlet.pl/patelnia-zeliwna-tradycyjna-skeppshult-walnut-24-cm-p-915.html>



Patelnia żeliwna tradycyjna Skeppshult Walnut 24 cm

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

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.









Skeppshults produkter är hantverksmässigt tillverkade av nogga kontrollerade råvaror sedan 1906. Våra produkter är inspekterade i ren vegetabilisk olja, vilket gör dem färdiga att användas efter en lätt avsköljning i vanligt vatten. Vi lämnar garanti på samtliga produkter.
Använd alla redskap, spisar och hög värme. Servera gärna direkt från våra produktionslinor, men förvara inte mat i dem. Rengör med het vatten efter användning. Fäst, gärna på spisens eftervärme. *Observera att glugorna inte ska rengöras efter användning. Produkter kan ge upphov till fläckor vid placering på ömtåliga ytor.*

For further information
Skeppshult products are hand made in Sweden since 1906, using strictly controlled raw materials only. Our products are pre-seasoned with pure vegetable oil, which means they do not need to be washed before use. We offer a 25 year cast iron warranty.
Our products are compatible with all cooking utensils and stovetops and can be used for all types of food. Clean our products with hot water after use. Dry them thoroughly on the heat of the stove top. *Make sure that you don't put cast iron products on the heat of the stove top. Make sure that you don't put cast iron products on the heat of the stove top.*

zum für weitere information
Skeppshult Produkte werden seit 1906 handwerksmäßig und aus feinsten Rohstoffen hergestellt. Unsere Produkte sind mit pflanzlichem Öl eingegerichtet und sind nach heftigen Abspülen mit Leitungswasser fertig für den Gebrauch. Wir bieten eine 25-jährige Gusswaregarantie.
Die Produkte sind für alle Herdarten geeignet und können direkt serviert, aber auch zum Aufbewahren von Speisen verwendet werden. Reinigen Sie die Produkte nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und trocknen Sie das Produkt mit in die Geschirrspülmaschine ein. *Verwenden Sie das Produkt nie in der Geschirrspülmaschine und vermeiden Sie das Produkt auf empfindlichen Flächen hinterlassen können.*
können besuchen Sie: www.skeppshult.com

produits Skeppshult sont fabriqués à la main en Suède depuis 1906, en utilisant des matières premières soigneusement contrôlées. Nos produits sont prêts à l'emploi et peuvent être utilisés immédiatement après une simple rinçure à l'eau courante. Nous offrons une garantie de 25 ans sur nos produits en fonte.
Nos produits sont compatibles avec tous les ustensiles de cuisine et les cuisinières. Utilisez-les directement à la cuisson, mais conservez-les dans un récipient approprié. Nettoyez nos produits avec de l'eau chaude après utilisation. *Ne mettez pas nos produits sur une plaque de cuisson. Ne mettez pas nos produits sur des surfaces sensibles.*

