

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/patelnia-granitowa-do-grillowania-risoli-granito-36x26cm-p-772.html>



Patelnia granitowa do grillowania Risoli Granito 36x26cm

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	001481
Producent	Risoli

Opis produktu

Patelnia włoska do grillowania marki Risoli z linii **Patelni granitowych Granito Hard Stone** jest produktem o porządnie odlanym korpusie z dnem o grubości 6mm i dużych rozmiarach 36x26cm, wyposażonym we wbudowany w dno ruszt, która została pokryta jedną z najnowszych powłok o dużej twardości kamiennej granitu, wysokiej trwałości i odporności na przywieranie. Patelnia wolna jest od niebezpiecznych dodatków typu nikiel, kwas PFOA oraz innych podobnych złych komponentów. Czysty odlew EcoCast umożliwia grillowanie warzyw, ryb i mięsa bez dodatkowych, przykrych zapachów. Powłoka Granito Hard Stone zapewnia także elegancki wygląd naczynia, a solidnie wykonana ręczka nierdzewna z silikonową nakładką stanowi dodatkowy walor produktu

Przeznaczenie produktu: **Patelnia granitowa do grillowania**
Funkcjonalność produktu: **Wszystkie kuchnie z wyjątkiem Indukcji**
Wymiary produktu: **Wymiary: 36x26cm, h=4,7cm**
Parametry techniczne: **Grubość dna: 6mm**
Kolorystyka produktu: **Granitowy ciemny**
Sposób opakowania: **Obwoluta, folia**
Kraj pochodzenia: **Italia**

Specyfika użytkowa

Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Patelnia Granito do grillowania na kuchniach gazowych i elektrycznych bez indukcji
- Wersja z dnem indukcyjnym jest dostępna także w osobnym dziale sklepu
- Korpus naczynia stanowi solidny odlew Eco Cast z wbudowanym w dno rusztem
- Kamienne powłoki granitowe są twarde i nieprzywierające
- Patelnie do grillowania beztłuszczowego warzyw, ryb i mięsa
- Patelnie Granito można myć w zmywarkach

Marka produktu

Marka **Risoli** - oznacza markowe naczynia kuchenne, produkowane we Włoszech, będące synonimem najwyższej jakości i nowoczesnej technologii. Risoli to absolutny lider w produkcji patelni i naczyń odlewanych, których jakość jest powszechnie znana i ceniona. Patelnie odlewane to zupełnie inny komfort smażenia, zwłaszcza że producent wyposaża swe świetne naczynia w nowego typu powłoki, zapewniające trwałość i gwarantujące smażenie bez przywierania. Generalny importer i dystrybutor naczyń i patelni tej włoskiej marki, jakim jest firma AGDONA, oferuje nowe i najnowsze linie produktowe w atrakcyjnych cenach producenta.