

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/patelnia-granitowa-indukcyjna-granito-induction-20cm-p-800.html>



Patelnia granitowa indukcyjna Granito Induction 20cm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	002456
Producent	Risoli

Opis produktu

Włoska **Patelnia indukcyjna granitowa Granito Induction** firmy Risoli jest produktem o porządnie odlanym korpusie z dnem indukcyjnym o grubości 8mm i pełną indukcją, generującą oszczędzanie energii na poziomie 30-40%. Patelnia Granito Induction jest pokryta jedną z najnowszych powłok o dużej twardości, trwałości i odporności na przywieranie. Patelnia jest wolna od niebezpiecznych komponentów typu nikiel, kwas PFOA oraz innych podobnych złych składników. Czysty odlew EcoCast umożliwia smażenie w jasnych kolorach i bez dodatkowych, przykrych oparów. Powłoka Granito zapewnia także elegancki wygląd patelni, a solidnie przytwierdzona ręczka ergonomiczna stanowi dodatkowy atut produktu

Przeznaczenie produktu: **Patelnia granitowa indukcyjna Granito Induction Premium**

Funkcjonalność produktu: **Patelnia na wszystkie kuchnie indukcyjne, gazowe, elektryczne**

Wymiary produktu: **Średnica: 20cm, h=4,5cm**

Parametry techniczne: **Grubość dna indukcyjnego: 8mm. Dno nierdzewne. Pełna indukcja. Oszczędność energii do 40%**

Kolorystyka produktu: **Granitowa Szara. Uchwyt srebrny matowy.**

Sposób opakowania: **Obwoluta, folia**

Kraj pochodzenia: **Italia**

Specyfika użytkowa

Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Patelnia Granito Induction do smażenia na kuchniach indukcyjnych, gazowych i elektrycznych
- Wersja z dnem standardowym jest dostępna także w osobnym dziale sklepu
- Korpus naczynia stanowi solidny odlew Eco Cast
- Kamienne powłoki granitowe są twarde i nieprzywierające
- Patelnie do smażenia beztłuszczowego
- Patelnie Granito Induction 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.