



AMT Gastroguss 620 Patelni Sauteuse 20 cm

Indeks: 741835 Producent: AMT GASTROGUSS Kod producenta: 620

Cena: **392.57 zł**

Opis

AMT Gastroguss 620 Sauteuse 6 cm wysokości, średnica 20 cm

Producent: AMT Gastroguss

- Doskonałe rezultaty gotowania i szybkie i łatwe przygotowanie – to właśnie właśnie właśnie cechy naczyń do gotowania AMT Gastroguss.
- Wyjątkowo niskie zużycie tłuszczu, a nawet gotowanie i smażenie bez tłuszczu.
- Ssaczka, z trzonkiem
- Wymiary: Ø 20 x 6 cm
- **nazwa pojemności woluminu:** 1.3 liters
- **jest bezpieczny w piekarniku:** 1
- **waga przedmiotu:** 0.86 kilograms
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Doskonałe rezultaty gotowania i szybkie i łatwe przygotowanie – to właśnie właśnie właśnie cechy naczyń do gotowania AMT Gastroguss., Wyjątkowo niskie zużycie tłuszczu, a nawet gotowanie i smażenie bez tłuszczu., Ssaczka, z trzonkiem, Wymiary: Ø 20 x 6 cm
- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **Opis produktu:** Wysokość: 6 cm Średnica: 20 cm Średnica dna: 13,5 cm Waga: 1,1 kg. Pojemność: 1,3 litra Kolor: ciemnoszary Materiał: odlew aluminiowy Wykonanie: wysoka Zastosowanie: bez kuchenek indukcyjnych, gazowych, elektrycznych, ceramicznych Odporna na działanie piekarnika: do 240°C. Cechy szczególne: bez PFOA Powierzchnia: powłoka zapobiegająca przywieraniu Rodzaj uchwytu: przykręcany. Kształt: okrągły Nadaje się do mycia w zmywarce: Okrągła odlewana frytkownica nie zawiera PFOA (kwas perfluoroktanowy) i nadaje się w szczególności do zdrowszego gotowania i smażenia niskotłuszczowego, również z niewielką ilością tłuszczu lub nawet całkowicie bez tłuszczu. Zalety naczyń żeliwnych polegają na tym, że ciepło jest optymalnie rozprowadzane i magazynowane. Dzięki temu uzyskasz jednolitą opaleniznę w przypadku potraw z mięsa lub idealnego procesu pieczenia. Naczynia żeliwne są bardzo łatwe w utrzymaniu. Te nieprzywierające naczynia kuchenne z odlewu aluminiowego idealnie nadają się do restauracji, restauracji, do stołówek, do dużych kuchni, hoteli, gastronomii, a także do użytku prywatnego. Przed pierwszym użyciem należy oczyścić rurkę z odlewu aluminiowego niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gorącej wody. Po użyciu nie zaleca się czyszczenia nieprzywierającej formy w zmywarce, ponieważ chemiczne środki czyszczące tępią uszczelnienie i mogą trwale uszkodzić również ze względu na obciążenia mechaniczne.
- **marka:** AMT Gastroguss
- **wyświetlana waga przedmiotu:** 2 kilograms
- **Liczba przedmiotów:** 1
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** 620
- **posiada nieprzywierającą powłokę:** 1
- **styl:** wysoki
- **kolor:** szary

- **waga opakowania przedmiotu:** 1.03 kilograms
- **pojemność:** 1.3 liters
- **producent:** AMT Gastroguss
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250194616204, 04250194616204
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853594031
- **numer modelu:** 620
- **specjalna funkcja:** do mycia w zmywarce
- **nazwa przedmiotu:** AMT Gastroguss 620 Sauteuse 6 cm wysokości, średnica 20 cm
- **data uruchomienia strony produktu:** 2012-09-19T07:39:04.893Z
- **materiał:** aluminiowy

Parametry

Wysokość	6 cm
Średnica	20 cm
Materiał	Aluminium
Kolor	Ciemnoszary
Pojemność	1,3 litra
Waga	0,86 kg
Bez PFOA	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Typ powłoki	Nieprzywierająca

Zdjęcia

