



Patelnia do duszenia Riess 0043-003, 20cm, szara z pokrywką

Indeks: **829413** Producent: **Riess Kelomat GmbH** Kod producenta: **0043-003**

Cena: 272.58 zł

Opis

Riess, 0043-003, Schmorpfanne mit Glasdeckel, 20cm, hoch DARK GREY, LBH 27.8x21.2x12.9cm, Gewicht 1.512kg

Producent: Riess Kelomat GmbH

Elegancka Schmorpfanne Riess Dark Grey o średnicy 20 cm to niezbędny element każdej kuchni. Wykonana z emaliowanego żeliwa, idealna do smażenia i duszenia potraw. Ręcznie malowane kolory dodają uroku, a solidna konstrukcja zapewnia trwałość i efektywne gotowanie. Odkryj możliwości smakowych kulinariów z tą wyjątkową patelnią.

Ta wyjątkowa Schmorpfanne Riess Dark Grey to nie tylko elegancki dodatek do Twojej kuchni, ale również narzędzie do tworzenia wyśmienitych potraw. Sprawdza się zarówno przy duszeniu warzyw, jak i smażeniu mięsa. Dzięki szklanemu pokrywkowi i solidnej konstrukcji, możesz gotować energooszczędnie i łatwo utrzymać czystość. Zaprosz do swojego domu wyjątkowy styl kuchni austriackiej.

Schmorpfanne Riess Dark Grey to niezastąpiony element kuchni każdego miłośnika gotowania. Dzięki emaliowanemu żeliwu, patelnia utrzymuje stałą temperaturę i równomiernie rozprowadza ciepło. Smakowite i odżywcze potrawy szybko staną się Twoją specjalnością. Gotuj z pasją i stylową elegancją dzięki unikalnej Schmorpfanne Riess Dark Grey.

- Bunte Pfanne aus Emaille mit zwei Emaillegriffen, außen Dark Grey und innen anthrazit
- Rostfreier Schüttrand, mit Glasdeckel, 20 cm Durchmesser, höhe ohne Deckel 7,20 cm, stapelbar
- Für alle Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion, offenes Feuer) geeignet, für energiesparendes Kochen, hitzebeständig bis 450°C – maximal empfohlene Betriebstemperatur bei 220°, backofengeeignet, schnitt- und kratzfest, bakterienhemmend und aromaneutral
- Leicht zu reinigen, recyclebar, CO2-neutral hergestellt in Österreich

- **kolor:** Grau
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.688 kilograms
- **producent:** Riess Kelomat GmbH
- **czas dostępności części zamiennych w UE:** 10 years
- **waga przedmiotu:** 1.5 kilograms
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnątrznie przypisany identyfikator produktu:** 9003064003148
- **zalecane węzły przeglądanania:** 3470041
- **punkt znaku wypunktowania:** Bunte Pfanne aus Emaille mit zwei Emaillegriffen, außen Dark Grey und innen anthrazit, Rostfreier Schüttrand, mit Glasdeckel, 20 cm Durchmesser, höhe ohne Deckel 7,20 cm, stapelbar, Für alle Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion, offenes Feuer) geeignet, für energiesparendes Kochen,

hitzebeständig bis 450°C – maximal empfohlene Betriebstemperatur bei 220°, backofengeeignet, schnitt- und kratzfest, bakterienhemmend und aromaneutral, Leicht zu reinigen, recyclebar, CO2-neutral hergestellt in Österreich

- **numer modelu:** 0043-003
- **Opis produktu:** Beschreibung: Die handliche Schmorpfanne mit Deckel ist perfekt für alle Schmorgerichte und zum Dünsten von Gemüse oder Fleisch geeignet. Durch frische Farben bringt sie bunte Akzente in die Küche. Die Pfanne mit den zwei Emaillegriffen gibt es wahlweise in den vier Farben in Pink, Lemon, Dark Grey, Sky Blue. Der rostfreien Schüttrand ist besonders robust. Die Schmorpfanne ist perfekt für die energiesparende Zubereitung von lange gegarten Eintopf- oder Schmorgerichten und eignet sich sowohl zum Anbraten und Schmoren am Kochfeld als auch zum Schmoren im Backrohr. Durch den Deckel bleiben die verdampfte Flüssigkeit und alle Aromen erhalten. Ohne Deckel kann in der Pfanne am Herd auch Fleisch und Gemüse scharf angebraten werden. In der Schmorpfanne lässt sich jedes Gericht mühelos zubereiten und kann danach elegant direkt vom Ofen zum Tisch serviert werden. Der Eisenkern der Emaille sorgt neben perfekter Hitzeverteilung und -speicherung für energiesparendes Schmoren egal ob am Herd oder im Backofen. Der Werkstoff Emaille besteht aus Eisen, das bei hohen Temperaturen mit Glas verschmolzen wurde, also aus natürlichen Rohstoffen. Kochgeschirr aus Emaille kann auf allen Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion und sogar über offenem Feuer) verwendet werden. Dank des Eisenkerns wird die Wärme zuerst schnell geleitet und dann lange gespeichert: für nachhaltiges, energiesparendes Kochen. Perfekte Hygiene garantiert die porenlos, glatte Oberfläche aus Glas. Diese ist aromaneutral und bakterienhemmend und zudem leicht zu reinigen. Bei sachgemäßem Gebrauch und richtiger Pflege macht Emaillegeschirr lange Freude und behält seinen typischen Glanz. Verwendung: Die Bandbreite an Gerichten, die in der Schmorpfanne zubereitet werden können, ist vielseitig. Neben Eintöpfen aus vielen Länderküchen (Rindsrouladen, Paprikahuhn, Ratatouille, Tajine ...) können auch aromatischen Suppen zubereitet werden. Und ohne Deckel können auch die Sonntagschnitzel in der Schmorpfanne perfekt zubereitet werden Tipp: RIESS Emaillepfannen übertragen perfekt die Hitze und speichern diese. Die besten Bratergebnisse erzielen Sie, wenn sie „RIESS goldenen Pfannenregeln“ befolgen.
- **marka:** Riess
- **kod unspsc:** 52151900
- **cena katalogowa uvp:** 79.99
- **nazwa przedmiotu:** Riess, 0043-003, Schmorpfanne mit Glasdeckel, 20cm, hoch DARK GREY, LBH 27.8x21.2x12.9cm, Gewicht 1.512kg
- **data uruchomienia strony produktu:** 2024-11-18T10:04:01.840Z
- **materiał:** Emaille

Parametry

Średnica	20 cm
Wysokość bez pokrywki	7,2 cm
Waga	1,5 kg
Materiał	Emaliowane żeliwo
Kolor	Ciemnoszary

Zdjęcia

