



Patelnia Schulte-Ufer Profi-Line 20 cm z miedzianym dnem

Indeks: **831974** Producent: **Schulte-Ufer** Kod producenta: **6479-20**

Cena: **318.52 zł**

Opis

Schulte-Ufer 6479-20 Profi-Line, miedziane dno, indukcja, stal nierdzewna, średnica 20 cm

Producent: Schulte-Ufer

Odkryj wyjątkową ręcznie wykonaną stalową patelnię Schulte-Ufer 6479-20 Profi-Line z miedzianym dnem.

Energooszczędne dno miedziane protherm oraz wysokiej jakości stal szlachetna nierdzewna 18/10 zapewniają doskonałe właściwości termalne i trwałość. Profesjonalne uchwyty ze stali nierdzewnej 18/10 gwarantują wygodne i bezpieczne użytkowanie. Idealna do wszystkich typów kuchenek, w tym płyt indukcyjnych i ceramicznych.

Zaawansowane technologie produkcji sprawiają, że patelnia Schulte-Ufer 6479-20 Profi-Line to niezastąpione narzędzie w kuchni. Dodatkowo, matowany korpus oraz doskonałe właściwości izolacyjne sprawiają, że gotowanie staje się prawdziwą przyjemnością. Ten elegancki i funkcjonalny produkt spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Odkryj doskonałość w przygotowywaniu potraw z pomocą patelni Schulte-Ufer 6479-20 Profi-Line. Zaprojektowana z myślą o profesjonalistach, ta patelnia spełnia najwyższe standardy jakości i designu. Ergonomiczny design, solidne wykonanie oraz uniwersalne zastosowanie sprawiają, że ta patelnia to niezbędny element wyposażenia każdej kuchni.

- Energooszczędne dno miedziane protherm do wszystkich typów kuchenek
- Wysokiej jakości stal szlachetna nierdzewna 18/10 w ciężkiej wersji, korpus częściowo matowany
- izolujące ciepło, profesjonalne uchwyty ze stali nierdzewnej 18/10
- Nadaje się do wszystkich powszechnie stosowanych typów kuchenek, w tym płyt indukcyjnych i ceramicznych
- **Liczba części:** 5
- **punkt znaku wypunktowania:** Energooszczędne dno miedziane protherm do wszystkich typów kuchenek, Wysokiej jakości stal szlachetna nierdzewna 18/10 w ciężkiej wersji, korpus częściowo matowany, izolujące ciepło, profesjonalne uchwyty ze stali nierdzewnej 18/10, Nadaje się do wszystkich powszechnie stosowanych typów kuchenek, w tym płyt indukcyjnych i ceramicznych
- **marka:** Schulte-Ufer
- **ogólne słowo kluczowe:** [] Indukcja 20 miedzianych dnów sus sauteuse z
- **rozmiar:** 20 cm
- **numer części:** 6479-20
- **posiada nieprzywierającą powłokę:** 1
- **kolor:** stal szlachetna
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.936 kilograms
- **pojemność:** 1.5 liters

- **producent:** Schulte-Ufer
- **można myć w zmywarce:** 1
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4007257535961, 04007257535961
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658156031, 20658154031, 20853159031, 20853594031
- **numer modelu:** 6479-20
- **specjalna funkcja:** kuchenka indukcyjna
- **nazwa przedmiotu:** Schulte-Ufer 6479-20 Profi-Line, miedziane dno, indukcja, stal nierdzewna, średnica 20 cm
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-09-29T18:02:20.257Z
- **materiał:** stal szlachetna

Parametry

Materiał	stal szlachetna 18/10
Średnica	20 cm
Typ kuchenki	wszystkie typy, w tym indukcja
Waga	0.936 kg
Pojemność	1.5 litra
Możliwość mycia w zmywarce	tak

Zdjęcia

