

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/patelnia-indukcyjna-amt-gastroguss-28-cm-wysokosc-5-cm-p-112.html>



Patelnia indukcyjna AMT Gastroguss, Ø 28 cm, wysokość 5 cm

Cena	489,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	E285G
Kod EAN	4250194600265
Producent	GASTROGUSS

Opis produktu

Patelnia kwadratowa GRILL **Gastrogus E285G**

Producent	Gastrogus GERMANY
Wymiary	28 x 28 cm wys. 5 cm
Powłoka	Powłoka do grillowania

Gastrogus

Solidna niemiecka jakość wykonania

Produkt energooszczędny i uniwersalny

Niemiecka firma AMT Gastroguss wraz z Niemiecką Reprezentacją Kulinarą opracowała naczynia wysokiej jakości i wydajności. Czasochłonne i precyzyjne wyroby firmy AMT Gastroguss są produkowane we własnych odlewniach AMT Gastroguss. Naczynia i wszelkie elementy są odlewane ręcznie, co pozwala na ścisłą kontrolę jakości podczas produkcji.

Produkty AMT Gastroguss są energooszczędne dzięki szybkiemu nagrzewaniu się naczyń do optymalnej temperatury podczas gotowania i smażenia.

Produkty są wyposażone w ergonomiczne i bezpieczne uchwyty ze specjalnego tworzywa odpornego na ciepło. Naczynia są wyposażone w powłokę TITAN-ULTRA zapobiegającą przywieraniu i umożliwiającą smażenie bez tłuszczu. Naczyń można używać również do pieczenia w piekarniku.

Schemat budowy naczyń AMT Gastroguss

1. Aluminium - odlew z wysokiej jakości stopu aluminium.
2. Powierzchnia płaskowana - 12-krotnie zwiększa przyczepność kolejnych warstw.
3. Tytanowa plazmowa powłoka - Trwałość na zarysowania tej powłoki jest porównywalna do trwałości diamentu. Odlew wykonany w 20.000 °C.
4. Warstwa ochronna przed mocnymi środkami czyszczącymi, kwasami.
Optymalna ochrona przed korozją.
5. Wzmocniona warstwa cząstek mineralnych zapewnia długotrwałą odporność na ścieranie.
6. Warstwa nawierzchniowa - wyjątkowa nieprzywierająca warstwa Lotan® - specjalne pokrycie ze wzmocnieniem przez ceramiczne elementy.

Rekomendacja Niemieckiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni

*

Certyfikat Slow Food Deutschland e.V.

*

Rekomendacja Akademii Kucharskiej Bocuse d'Or w Lyonie