

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/patelnia-indukcyjna-amt-gastroguss-28cm-amti-e285g-p-112.html>



Patelnia indukcyjna AMT Gastroguss Ø 28 cm, wys. 5 cm AMTI-E285G-E-Z30-PL

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 – 7 Niezawodnych Powodów, Dla Których Pokochasz Niemiecką Jakość

Specyfikacja techniczna produktu

Producent: Gastrogus GERMANY
Wymiary: 28 × 28 cm
Wysokość: 5 cm
Powłoka: Powłoka do grillowania

Patelnia kwadratowa GRILL Gastrogus E285G została zaprojektowana z myślą o wymagających użytkownikach. Jej wymiary 28 × 28 cm sprawiają, że idealnie nadaje się do przygotowywania większych porcji mięsa, warzyw czy ryb. Wysokość 5 cm pozwala na wygodne grillowanie bez ryzyka rozpryskiwania tłuszczu.

Już na pierwszy rzut oka widać solidność wykonania. To nie jest zwykła patelnia – to sprzęt klasy premium, który powstał z myślą o intensywnym użytkowaniu.

Marka Gastrogus i niemiecka precyzja wykonania

Gastrogus to synonim trwałości i jakości. Niemiecka firma **AMT Gastroguss** wraz z Niemiecką Reprezentacją Kulinarną opracowała linię naczyń o wyjątkowej wydajności.

Produkty są wytwarzane w własnych odlewniach. Co to oznacza w praktyce? Każdy element jest odlewany ręcznie. Dzięki temu kontrola jakości odbywa się na każdym etapie produkcji.

To właśnie ta precyzja sprawia, że patelnia kwadratowa GRILL Gastrogus E285G wyróżnia się trwałością nawet przy codziennym użytkowaniu.

Technologia TITAN-ULTRA – serce patelni

Jednym z kluczowych atutów jest zaawansowana powłoka TITAN-ULTRA. To wielowarstwowy system ochronny, który zapewnia:

- odporność na zarysowania
- smażenie bez tłuszczu

- długą żywotność
- ochronę przed korozją

Schemat budowy naczyń AMT Gastroguss

1. **Aluminium** – wysokiej jakości stop zapewniający szybkie nagrzewanie.
2. **Powierzchnia piaskowana** – zwiększa przyczepność warstw 12-krotnie.
3. **Tytanowa powłoka plazmowa** – trwałość porównywalna z diamentem.
4. **Warstwa ochronna** – odporność na detergenty i kwasy.
5. **Warstwa mineralna** – odporność na ścieranie.
6. **Warstwa Lotan®** – nieprzywierająca, wzmocniona ceramicznie.

To właśnie ta konstrukcja sprawia, że patelnia kwadratowa GRILL Gastroguss E285G zachowuje swoje właściwości przez lata.

Energooszczędność i efektywność cieplna

Produkty AMT Gastroguss są energooszczędne dzięki szybkiemu nagrzewaniu się naczyń do optymalnej temperatury. Aluminium przewodzi ciepło błyskawicznie i równomiernie.

Co to oznacza w praktyce?

- krótszy czas smażenia
- niższe rachunki za energię
- mniejsze zużycie gazu lub prądu

Patelnia kwadratowa GRILL Gastroguss E285G pozwala osiągnąć efekt profesjonalnego grillowania bez konieczności używania dużej mocy kuchenki.

Uniwersalność zastosowań

Ta patelnia to prawdziwy kuchenny multitool. Można jej używać do:

- grillowania steków
- smażenia warzyw
- przygotowywania ryb
- zapiekania w piekarniku

Tak, naczynia można wkładać do piekarnika. To ogromna zaleta, szczególnie gdy chcemy najpierw obsmażyć mięso, a potem je dopiec.

Ergonomia i bezpieczeństwo użytkowania

Patelnia została wyposażona w ergonomiczne uchwyty z tworzywa odpornego na wysoką temperaturę. Uchwyt nie nagrzewa się tak szybko jak metalowy, co zwiększa bezpieczeństwo.

To drobny detal, ale w praktyce robi ogromną różnicę.

Certyfikaty i rekomendacje

Produkty AMT Gastroguss posiadają prestiżowe wyróżnienia:

- Certyfikat **Slow Food Deutschland e.V.**

- Rekomendację Akademii Kucharskiej **Bocuse d'Or**
- Współpracę z Niemieckim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni

Więcej o filozofii Slow Food możesz przeczytać tutaj: <https://www.slowfood.com>

To potwierdzenie jakości, której możesz zaufać.

Porównanie z tradycyjnymi patelniami

Cecha	Gastroguss E285G	Tradycyjna patelnia
Trwałość	Bardzo wysoka	Średnia
Odporność na zarysowania	Wysoka	Niska
Energooszczędność	Tak	Ograniczona
Możliwość pieczenia	Tak	Nie zawsze

Różnica jest wyraźna.

Jak dbać o patelnię?

Aby zachować jej właściwości:

- unikaj metalowych narzędzi
- myj miękką gąbką
- nie przegrzewaj pustej patelni
- przechowuj w suchym miejscu

Dbanie o nią jest naprawdę proste.

Technologia AMT Gastroguss

Technologia AMT Gastroguss