

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/patelnia-indukcyjna-amt-gastroguss-32-cm-wysokosc-5-cm-p-286.html>



Patelnia indukcyjna AMT Gastroguss, Ø 32 cm, wysokość 5 cm

Cena	489,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	524
Kod EAN	4250194600067
Producent	GASTROGUSS

Opis produktu

Patelnia okrągła 528 Induktion Gastroguss

Producent	Gastrogus GERMANY
Wymiary	średnica 28cm wys. 5 cm

Najwyższa jakość dla profesjonalistów i miłośników kuchni"

Wyjątkowa patelnia do smażenia o średnicy 32 cm, która spełnia wymagania nawet najbardziej wymagających kucharzy i pasjonatów gotowania.
Powłoka Lotan® - nieprzywierająca powierzchnia, która chroni przed przypaleniem i ułatwia czyszczenie.
Grube dno patelni zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła dla doskonałych efektów smażenia.
Spróbuj różnych smaków, aromatów i tekstur potraw, twórz wyjątkowe dania w swojej własnej kuchni.
Zostań szefem w swojej kuchni dzięki narzędziom, które są ulubionymi wyborami mistrzów kulinarnych.
Sekcja 2: "Marka tworzona z najlepszymi"

Działający od 1904 roku niemiecki producent profesjonalnych naczyń kuchennych, który zdobywa uznanie na całym świecie.
Naczynia AMT Gastroguss zostały zaprojektowane razem z najlepszymi kucharzami na świecie.
Uznane przez niemiecką drużynę kulinarną jako "Najlepsze patelnie na świecie!".
Nagrody i wyróżnienia, takie jak German Design Award 2017, KitchenInnovation, EMT Magazine, Focus Money.
Oficjalny partner Światowego Stowarzyszenia Szefów Kuchni.
Sekcja 3: "Innowacyjność i wygoda użytkowania"

Lotan® - autorska powłoka AMT, nieprzywierająca, odporna na zarysowania i bezpieczna dla zdrowia.
Odpinane rączki umożliwiające łatwe składowanie i oszczędność miejsca w szafkach.
Uniwersalne rączki pasujące do wszystkich rodzajów patelni AMT.
Bezpieczeństwo dla całej rodziny - rączki zostały zaprojektowane z myślą o ochronie przed poparzeniem.
Solidna konstrukcja z grubym dnem zapewniająca równomierne rozprowadzanie ciepła i trwałość.

Schemat budowy naczyń AMT Gastroguss

1. Aluminium - odlew z wysokiej jakości stopu aluminium.
2. Powierzchnia piaskowana - 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 zapewni 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

