Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:27

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/patelnia-indukcyjna-ze-stali-nierdzewnej-zyle-zy1024fp-24-cm-p-1696.html



Patelnia indukcyjna ze stali nierdzewnej Zyle, ZY1024FP, Ø24 cm

Cena	**290,90 zł**
Numer katalogowy	**ZY1024FP**
Kod EAN	**4772132018517**
Producent	**Zyle**

Opis produktu

Smażenie z tą patelnią ze stali nierdzewnej Zyle nigdy nie było tak szybkie i proste! Ciesz się doskonałymi efektami smażenia dzięki rewolucyjnej technologii nieprzywierającej i wyjątkowo trwałej, 3-warstwowej powłoce ze stalową powierzchnią. Ciepło rozchodzi się szybciej, co pozwala zaoszczędzić czas oraz koszty gazu lub prądu. Patelnię można używać na wszystkich typach kuchenek (indukcyjnych, gazowych itp.). 3-warstwowa powłoka Patelnia Zyle wyróżnia się 3-warstwową powłoką składającą się z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 (1. warstwa), aluminium (2. warstwa) oraz magnetycznej stali nierdzewnej 18/10 (3. warstwa). Powierzchnia ze stali nierdzewnej zapewnia większą twardość, odporność na zarysowania oraz długą żywotność. Technologia Non-Stick Innowacyjna technologia Non-Stick szybciej rozprowadza ciepło na całej powierzchni patelni i zapobiega przypalaniu potraw, a do smażenia zużywa się znacznie mniej tłuszczu. Nieprzywierająca powłoka pokryta jest specjalną warstwą przypominającą plaster miodu, co zwiększa odporność na zarysowania i uszkodzenia. Wyjątkowe cechy patelni: • Nieprzywierająca powierzchnia z rowkami; • Wzmocnione krawędzie dla dłuższej trwałości; • Nadaje się do kuchenek indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i halogenowych; • Smaży potrawy delikatnie i równomiernie; • Uchwyt ze stali nierdzewnej nie nagrzewa się, posiada wygodny otwór do zawieszenia; • Zdrowsze gotowanie – zużywa mniej oleju, łatwa do czyszczenia; • Można używać w piekarniku do 220 °C; • Średnica: 24 cm, wysokość: 9,7 cm. Wskazówki użytkowania: • Przed pierwszym użyciem umyj wodą z detergentem; • Zaleca się używanie narzędzi drewnianych lub silikonowych; • Rozgrzewaj na średnim ogniu; • Nie rozgrzewaj patelni bez jedzenia lub tłuszczu przez długi czas; • Po użyciu umyj i przechowuj w suchym miejscu, nie przechowuj potraw w patelni. Kilka porad: 1. Jeśli powłoka nowej patelni brudzi się na czarno: Po produkcji mogą pozostać pyły trudne do usunięcia samą wodą, dlatego zaleca się posmarować patelnię olejem, podgrzać, a następnie ostudzoną umyć detergentem. 2. Jeśli jedzenie przywiera do powłoki: Nieprzywierająca powłoka jest tylko w rowkach, a wypukłe części to stal nierdzewna, do której jedzenie może się przylejać. Patelnię przeznaczono do smażenia w wysokich temperaturach z użyciem tłuszczu – nadaje się do mięsa, ryb, warzyw itp., ale nie do potraw takich jak jajecznica czy naleśniki.

O producencie ZYLE

ZYLE – marka małego AGD i sprzętu domowego. Funkcjonalne urządzenia do kuchni i domu: blendery, czajniki, tostery, odkurzacze i więcej. Europejska jakość, nowoczesny design, atrakcyjna cena. Pełna gwarancja producenta i wsparcie serwisowe w Polsce. Sprawdź szczegóły w opisie marki.