

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/brytfanna-7l-28x28x12cm-kd4352-p-67574.html>



Brytfanna 7L 28x28x12cm KD4352

Cena brutto	74,97 zł
Cena netto	60,95 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4352
Kod producenta	KD4352
Kod EAN	5903957023267
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Brytfanna 7L 28x28x12 cm KRAFT&DELE KD4352

Brytfanna KD4352 to naczynie kuchenne o pojemności 7 litrów, przeznaczone do gotowania, duszenia i zapiekania większych porcji potraw. Nieprzywierająca powłoka oraz kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek czynią ją uniwersalnym naczyniem do codziennego użytku.

Pojemność 7 L

Wymiary 28 x 28 x 12 cm

Powłoka Nieprzywierająca

Kuchenki Indukcja, gaz, ceramika, elektryczna

Charakterystyka produktu

Nieprzywierająca powłoka

Powłoka zapobiega przywieraniu potraw do dna i ścianek naczynia, co ogranicza konieczność używania tłuszczu podczas gotowania. Ułatwia również mycie — zabrudzenia usuwają się bez moczenia i szorowania.

Pojemność 7 litrów

Format 28 x 28 x 12 cm pozwala przygotować porcje dla 4-6 osób w jednym naczyniu. Głębokość 12 cm umożliwia gotowanie zup, gulaszy i dań jednogarnkowych bez ryzyka przelewania.

Kompatybilność z kuchenkami

Naczynie współpracuje z kuchenkami indukcyjnymi, ceramicznymi, gazowymi oraz elektrycznymi. Przed zakupem warto sprawdzić oznaczenie na spodzie naczynia — symbol spirali potwierdza zgodność z indukcją.

Przykrywka i uchwyty

Przykrywka ze stalowym uchwytem umożliwia kontrolę gotowania bez konieczności zdejmowania pokrywy. Dwa boczne uchwyty zapewniają stabilne i bezpieczne przenoszenie nawet wypełnionego naczynia.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4352
Marka	KRAFT&DELE
Pojemność całkowita	7 L
Wymiary	28 x 28 x 12 cm
Powłoka	Nieprzywierająca
Obsługiwane kuchenki	Indukcyjne, ceramiczne, gazowe, elektryczne
Przykrywka	Tak, ze stalowym uchwytem
Liczba uchwytów	2
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

- Gotowanie zup i rosółów dla rodziny
- Duszenie mięs — wołowiny, wieprzowiny, drobiu
- Przygotowywanie gulaszy i potraw jednogarnkowych
- Zapiekanki warzywne i mięsno-warzywne
- Gotowanie bigosu, leczko i dań z dużą ilością składników
- Przygotowywanie sosów i bulionów
- Blanszowanie warzyw i gotowanie makaronów w większych porcjach

Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji

Naczynia z powłoką nieprzywierającą należy myć ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki i łagodnego detergentu — zmywarki mechanicznie zużywają powłokę. Do mieszania i nakładania potraw zaleca się używanie narzędzi drewnianych lub silikonowych, które nie zarysowują powierzchni. Naczynie należy przechowywać bez układania ciężkich przedmiotów bezpośrednio na powłoce.