

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-do-grillowania-30cm-p-60106.html>



PATELNIĄ DO GRILLOWANIA 30CM

Cena brutto	24,94 zł
Cena netto	20,28 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	99850
Kod producenta	99850
Kod EAN	5906083116360
Producent	Lund

Opis produktu

Patelnia do grillowania 30 cm Lund – stal węglowa z powłoką nieprzywierającą

Stalowa patelnia grillowa do wielokrotnego użytku, przeznaczona do grilli i piekarników. Karbowana powierzchnia z otworami zapewnia cyrkulację ciepła i odprowadzanie tłuszczu. Zastępuje jednorazowe tacki aluminiowe.

Średnica wewnętrzna 30 cm

Materiał Stal węglowa

Maks. temperatura 270°C

Waga 740 g

Charakterystyka techniczna patelni grillowej

Stal węglowa z powłoką non-stick

Materiał zapewnia szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie temperatury. Powłoka nieprzywierająca minimalizuje użycie tłuszczu i ułatwia czyszczenie. Odporność termiczna do 270°C umożliwia stosowanie zarówno na grillu, jak i w piekarniku.

Karbowana powierzchnia z otworami

Struktura dna zapobiega przywieraniu produktów i tworzy charakterystyczne paski grillowe. Otwory w podstawie i po bokach zapewniają cyrkulację powietrza i dymu, a także odprowadzają nadmiar tłuszczu z grillowanych produktów.

Wymiary dostosowane do standardowych grilli

Średnica wewnętrzna 30 cm i wymiary całkowite 38 x 30 x 4 cm sprawiają, że patelnia pasuje do większości grilli węglowych, gazowych i elektrycznych. Dwa uchwyty ułatwiają przenoszenie rozgrzanego naczynia.

Wielokrotne użycie zamiast folii aluminiowej

Produkt stanowi trwałą alternatywę dla jednorazowych tacek aluminiowych. Stal węglowa nie wydziela substancji pod wpływem temperatury, co eliminuje ryzyko związane z podgrzewaniem aluminium w kontakcie z żywnością.

Specyfikacja techniczna

Marka	Lund
Model	99850
Materiał	Stal węglowa
Powłoka	Nieprzywierająca (non-stick)
Typ powierzchni	Karbowana z otworami
Średnica wewnętrzna	30 cm
Wymiary produktu	38 x 30 x 4 cm
Waga	740 g
Maksymalna temperatura	270°C
Zalecane czyszczenie	Ręczne
Przeznaczenie	Grille, piekarniki

Zastosowanie patelni grillowej

- Grillowanie mięs – steki wołowe, wieprzowe, drób
- Przygotowanie ryb i owoców morza na grillu
- Grillowanie warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi
- Szaszłyki mięsne i warzywne
- Pieczenie w piekarniku do 270°C
- Zapiekanie potraw z minimalną ilością tłuszczu
- Podgrzewanie przygotowanych dań na grillu
- Stosowanie na grillach węglowych, gazowych i elektrycznych

Użytkowanie i konserwacja

Zasady bezpiecznego użytkowania

Patelnię należy stosować wyłącznie nad źródłem ciepła (grill, piekarnik), nie w bezpośrednim kontakcie z otwartym ogniem. Maksymalna temperatura użytkowania wynosi 270°C. Nie używać w kuchence mikrofalowej. Nie kroić produktów bezpośrednio na powierzchni patelni, aby nie uszkodzić powłoki non-stick.

Czyszczenie i przechowywanie

Zalecane mycie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Nie stosować zmywarki, ostrych gąbek ani drucianych szczotek, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Po umyciu dokładnie wysuszyć. W przypadku uszkodzenia powłoki zaprzestać użytkowania produktu.

Ograniczenia dotyczące żywności

Nie stosować z produktami o wysokiej kwasowości – cytrusy, pomidory, marynaty octowe. Kwasy mogą reagować z powłoką i wpływać na jej trwałość. W przypadku grillowania marynowanych produktów zaleca się wcześniejsze osuszenie mięsa z nadmiaru marynaty.