

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/rondel-zeliwny-z-patelnia-3w1-26cm-kd4245-p-67925.html>

Rondel żeliwny z patelnią 3w1 26cm KD4245

Cena brutto	63,60 zł
Cena netto	51,71 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4245
Kod producenta	KD4245
Kod EAN	5903957021478
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Rondel żeliwny z patelnią 3w1 26cm - KRAFT&DELE KD4245

Żeliwne naczynie kuchenne o średnicy 26 cm, które łączy funkcje rondla, patelni i brytfanki. Wykonane z odlewanej żeliwa z dołączoną pokrywką żeliwną, przystosowane do pracy na kuchenkach indukcyjnych oraz innych źródłach ciepła.

Średnica 26 cm

Materiał Odlewane żeliwo

Funkcje 3w1 (garnek, patelnia, brytfanka)

Kompatybilność Indukcja

Charakterystyka naczynia

Odlewane żeliwo

Żeliwo odlewane charakteryzuje się dużą masą właściwą i grubymi ściankami, które akumulują ciepło i oddają je równomiernie przez całą powierzchnię dna i boków naczynia. Redukuje to ryzyko przypalenia potraw w miejscach bezpośredniego kontaktu z palnikiem.

Konstrukcja 3w1

Naczynie zastępuje trzy osobne przybory kuchenne: głęboki rondel do gotowania zup i sosów, patelnię do smażenia mięs i warzyw oraz brytfankę do pieczenia w piekarniku. Zmniejsza to liczbę potrzebnych naczyń w kuchni.

Pokrywka żeliwna

Ciężka pokrywka z żeliwa uszczelnia naczynie podczas duszenia, ograniczając ucieczkę pary wodnej. Zatrzymana wilgoć sprawia, że mięsa i warzywa zachowują soczystość bez konieczności dodawania nadmiernej ilości płynów.

Odporność mechaniczna i termiczna

Żeliwo jest materiałem odpornym na zarysowania, uderzenia oraz wysokie temperatury piekarnikowe. Naczynie nie odkształca się pod wpływem gwałtownych zmian temperatury w zakresie typowym dla gotowania i pieczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4245
Typ naczynia	Rondel żeliwny 3w1
Średnica	26 cm
Materiał	Odlewane żeliwo
Zastosowanie	Gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie
Kompatybilność	Indukcja
Zawartość zestawu	Rondel żeliwny, pokrywka żeliwna

Zastosowania

- Duszenie mięs z warzywami przy zamkniętej pokrywce
- Smażenie steków, kotletów i filetów rybnych
- Gotowanie zup, bulionów i sosów
- Pieczenie w piekarniku – zapiekanki, pieczenie mięs w całości
- Przygotowywanie potraw jednogarnkowych (gulasze, ragù)
- Podsmażanie cebuli i warzyw jako baza do dań
- Gotowanie na kuchence indukcyjnej, gazowej i elektrycznej

Użytkowanie i konserwacja żeliwa

Żeliwo wymaga sezonowania przed pierwszym użyciem – natłuszczenia powierzchni olejem i podgrzania w piekarniku. Naczyń żeliwnych nie należy myć w zmywarce ani moczyć w wodzie przez dłuższy czas, ponieważ żeliwo jest podatne na rdzewienie w wilgotnym środowisku. Po umyciu naczynie należy dokładnie osuszyć i cienko natłuścić. Regularna pielęgnacja wydłuża żywotność naczynia i poprawia jego właściwości antyadhezyjne.