

Prima Matera rendlík vysoký měděný 1,8 l, pr. 16 cm, výška 8,9 cm



Popis produktu

Tento elegantní rendlík je ideální pro rychlé opékání, restování pokrmů, ale i prezentaci v otevřené kuchyni. Vyrábí se z 90% mědi na vnější straně se stará o vynikající tepelnou vodivost pro dokonalou kontrolu vaření. Zbývajících 10 % patří nerezové oceli na vnitřní straně, která je dokonale potravinářská a zajišťuje eliminaci potřeby přecínování mědi – nízký podíl nerezové oceli, která nemění vlastnosti mědi. Rendlík disponuje nýtovanou rukojetí v moderním designu vyrobenou z nerezové oceli, a ta se postará o snadnou manipulaci. Speciální měděná základna je vhodná pro vaření na jakékoli varné desce, včetně indukce. Péče o měď: Použijte leštící pastu.

Péče o nerez: Ruční mytí.

Rendlík měděný 1,8 l, pr. 16 cm, výška 8,9 cm

Prima Matera rendlík měděný 1,8 l, pr. 16 cm, výška 8,9 cm

Parametry Materiál: 90% měď, 10% nerezová ocel Průměr: 16 cm Výška: 8,9 cm Objem: 1,8 l Barva: měděná Pouze ruční mytí Vhodný pro všechny typy varných desek, včetně indukce 1 ks v balení Využití rendlíku Rychlé opékání, restování pokrmů. Kolekce Prima Matera

Elegantní a nadčasová řada přinášející nádobí složené z 90 % mědi a 10 % nerezové oceli. Měď představuje nejlepší tepelný vodič a zajišťuje dokonalý topný okruh v celé nádobě. Poskytuje výjimečný výkon při vaření na jakékoli varné desce, včetně indukce, prostřednictvím speciálního dna. Vkusné a plynulé, ergonomické rukojeti této řady jsou vyrobeny z lité nerezové oceli. Vnitřek z nerezové oceli usnadňuje čištění vašeho měděného nádobí.

Výrobce

Značka de Buyer své know-how staví na zkušenostech a inovacích. Už téměř dvě století pracuje tým expertů na vytváření funkčního nádobí, které splní požadavky i sny všechny profesionálních kuchařů.

Informace

Katalogové číslo

D-6206-16

Značka

de Buyer