

## Prima Matera pánev měděná pr. 28 cm, výška 4 cm



### Popis produktu

Tato elegantní pánev je ideální pro smažení, opékání a flambování, 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. Pánev 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.

Pánev měděná pr. 28 cm, výška 4 cm

Prima Matera pánev měděná pr. 28 cm, výška 4 cm

Parametry Materiál: 90% měď, 10% nerezová ocel Průměr: 28 cm Výška: 4 cm Barva: měděná Pouze ruční mytí Vhodný pro všechny typy varných desek, včetně indukce 1 ks v balení Využití pánve Smažení, opékání a flambování. 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-6224-28

Značka

de Buyer