

Pánev kovaná (horní O220, dolní O160 mm)



Popis produktu

Ať už děláte steaky rare, medium nebo well-done, potřebujete jen dvě věci: kvalitní maso a tuto pánev. Hrubě zpracovaná a částečně ručně kovaná pánev z černé oceli od Turku je sázkou na jistotu, pokud hledáte novou steakovou pánev. Je robustní a stabilní, výborně akumuluje teplo, což je při přípravě steaků klíčové. Je kovaná jako jeden kus vcelku s dlouhou rukojetí a právě díky kování má skvělé vlastnosti pro smažení. Vydrží jakékoli zacházení, je těžká a v případě nutnosti s ní lze být na steaky i omráčit. Poslouží i pro efektní servírování. Nabízíme ve třech velikostech od průměru 170 do 250 mm. Představení společnosti Türk je německá kovářská společnost, se kterou máme ty nejlepší zkušenosti. Firemním sloganem je „Kvalita z tradice“ – a tradice je v tomto případě opravdu dlouhá. Prazakladatel firmy Karl Albert Turk zřídil v roce 1857 kovárnu, ve které vyráběl i nejrůznější pánve. Hovoříme-li o zkušenostech a moudrosti předávané z generací na generaci, nejsou to jen prázdné fráze. K těžké mužské práci s kovem a ohněm patří jednoznačně i kvalitní maso – proto nepřekvapí, že pánve Turk jsou nejlepší pánve na steaky, jaké si dovedete představit. Pánve jsou z velké části dělané ručně, u některých typů je úmyslně přiznaná každá nerovnost a hrubé zpracování má své opodstatnění. Turk je láska ke kovu, nejkvalitnější materiály a špičkové zpracování. Průměry: 16 - 45 cm Pro sporáky: plynové, elektrické ZÁRUKA 10 LET

Informace

Katalogové číslo	400292065522
Značka	Türk

Parametry

Dolní průměr:	160 mm
Elektrika:	Ano
Hmotnost:	1,12 kg
Horní průměr:	220 mm
Indukce:	Ano
Keramika:	Ano
Plyn:	Ano