

Dane aktualne na dzień: 06-05-2024 23:28

Link do produktu: <https://www.agdstyle.pl/ballarini-alba-tytanowa-patelnia-indukcyjna-32-cm-albg0l032u-p-30062.html>

Ballarini ALBA tytanowa patelnia indukcyjna 32 cm (ALBG0L0.32U)

Cena brutto	407,00 zł
Cena poprzednia	446,00 zł
Dostępność	Dostępny na magazynie - info: 226674000
Numer katalogowy	ALBG0L0.32U
Kod EAN	8003150502662

Opis produktu

Najnowsza w naszej ofercie linia Alba to niezawodność, doskonały wygląd oraz najwyższa jakość produktów, potwierdzona wydłużoną, dziesięcioletnią gwarancją!

Patelnie linii **Alba** pokryte są wyjątkowo odporną, wielowarstwową powłoką non-stick **Keravis TI-X**. Powierzchnia ta dodatkowo wzbogacona jest warstwą tytanową, co uodparnia ją na wybrzuszenia, ścieranie i zarysowania. Grube, aluminiowe o nowym wzorze typu „Radiant” dno naczynia wzmacniane jest stalą nierdzewną, dzięki czemu patelnie Alba znakomicie nadają się do użycia na **kuchenkach indukcyjnych**. Można je stosować również we wszystkich innych typach kuchenek – ceramicznych, elektrycznych, gazowych i halogenowych. Zaletą wzmocnionego dna jest również magazynowanie ciepła, które potem oddawane jest przygotowywanej potrawie. Dzięki temu smażenie jest krótsze, bardziej efektywne i energooszczędne.

Wzór spodu typu „Radiant” patentu Ballarini zapewnia jeszcze bardziej równomierną dystrybucję ciepła, co przekłada się na stabilne nagrzewanie powierzchni użytkowej.

Linie patelni **Alba** szczególnie polecamy osobom, które cenią wygodę oraz niezawodność sprzętu przy jego intensywnym użytkowaniu.

POWIERZCHNIA PATELNI INDUKCYJNEJ

Patelnia **Alba** pokryta jest wysokiej jakości wielowarstwowa powłoką non-stick **Keravis TI-X**. Ma ona następujące cechy:

- Wysoki stopień nieprzywieralności
- Dodatkowa warstwa tytanowa, zwiększająca odporność na uszkodzenia i zarysowania
- Możliwość smażenia bez dodatku tłuszczu – zdrowe gotowanie
- Wysoką odporność na niszczące działanie zmywarki
- Łatwość ręcznego czyszczenia powierzchni patelni
- Bezpieczeństwo dla zdrowia i środowiska – patelnia nie zawiera PFOA, związków niklu ani metali ciężkich
- Zewnętrzna powłoka pokryta jest dodatkowo warstwą ceramiczną minimalizującą zabrudzenia, takie jak choćby

spalony tłuszcz powstający podczas smażenia.

DNO PATELNI

Dno patelni jest wykonane z wysokiej jakości aluminium oraz stali nierdzewnej. Dzięki temu naczynia Alba znakomicie nadają się do stosowania w kuchenkach indukcyjnych (oraz wszystkich innych). Dwuwarstwowość dna zapewnia doskonałą dystrybucję ciepła, stabilność, a jego grubość pozwala zmagazynować temperaturę w naczyniu.

Średnica patelni	20 cm	24 cm	26 cm	28 cm	32 cm
Grubość dna	4.5 mm	4.5 mm	4.5 mm	4.5 mm	4.5 mm

UCHWYT

- Metalowy, ergonomiczny, nienagrzewający się uchwyt
- Nitowany do korpusu
- Możliwość stosowania w piekarniku do 200 stopni
- Łączenie ręczki z patelnią wzmocnione stalą nierdzewną
- Możliwość zawieszenia naczynia na haczykach kuchennych

MATERIAŁ

Patelnia wykonana z wielowarstwowego, kutego aluminium wysokiej jakości typu food safe. Dno wzmocnione stalą nierdzewną. Powłoka non-stick wzbogacona warstwą tytanową.

WYMIARY PATELNI INDUKCYJNEJ

Produkt dostępny w rozmiarach: średnica 20 cm, 24 cm, 26 cm, 28 cm, 32 cm.