

Link do produktu: <https://www.agdstyle.pl/ballarini-murano-wok-30-cm-75002-937-0-p-30036.html>

Ballarini MURANO wok 30 cm (75002-937-0)



Cena brutto	312,00 zł
Cena poprzednia	342,00 zł
Dostępność	Dostępny na magazynie - info: 226674000
Numer katalogowy	75002-937-0
Kod EAN	8003150509791

Opis produktu

Z wokiem z serii Murano marki Ballarini nawet największym aromatom i najwymyślniejszym, zdrowym recepturom powiesz: *"Non c'è problema"*! Jego średnica 30 cm pozwala na swobodne gotowanie, smażenie tradycyjne i głębokie czy duszenie. Jednak klasyczną metodą stworzoną właśnie dla woka jest smażenie w ruchu, czyli słynne już na całym świecie "stir-fry". Składniki dodaje się jeden po drugim cały czas mieszając je w bardzo wysokiej temperaturze. Dzięki temu sam proces obróbki jest niezwykle krótki, co gwarantuje zachowanie smaku i witamin.

Intensywne mieszanie nie ma jednak żadnego wpływu na specjalną, 5-warstwową powłokę nieprzywierającą GRANITUM Extreme. Wpływa ona nie tylko na ułatwienie smażenia, ale też sprawia, że patelnia łatwo i bezproblemowo się czyści zarówno w zmywarce, jak i – co zalecane – pod bieżącą wodą. Podczas korzystania z woka niezwykle ważne jest utrzymanie stałej, wysokiej temperatury. Dzięki solidnemu, kutemu aluminium nie ma z tym najmniejszym problemu, ponieważ doskonale rozprowadza ciepło na całej powierzchni. Bez względu na rodzaj kuchenki wok Ballarini Murano sprawdzi się idealnie – zwłaszcza w przypadku płyt indukcyjnych. Atutem patelni są jednak nie tylko wybitne właściwości oraz praktyczność, ale też świetny, granitowy wygląd zawdzięczany duetowi prosto z Mediolanu: Matteo Thun & Antonio Rodriguez.

CECHY SZCZEGÓLNE

- Idealne naczynie do codziennego użytku
- Trwałe i odporne na korozję dzięki specjalnej, 5-warstwowej powłoce nieprzywierającej GRANITUM Extreme
- Idealny również do płyt indukcyjnych
- Wyposażony w wygodny Thermopoint
- Elegancki, granitowy wygląd z szarym uchwytem Soft-Touch
- Zaprojektowana w Mediolanie, wyprodukowana we Włoszech

WYMIARY

Produkt dostępny w rozmiarze 30 cm.