

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/patelnia-grillowa-zeliwna-fi-44-cm-browin-p-1444.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Patelnia grillowa, żeliwna, fi 44 cm Browin

Cena brutto	225,00 zł
Cena netto	182,93 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330505
Kod producenta	330505
Kod EAN	5904816005400
Producent	Browin

Opis produktu

Duża żeliwna patelnia grillowa to idealna alternatywa do klasycznego grilla i oryginalny element dekoracyjny ogrodu. Dzięki tej patelni przygotujesz pyszne dania i stworzysz wyjątkowy klimat spożywania posiłków w plenerze. Dwa komplety nóżek o różnej wysokości, a także otwory służące do zawieszania, pozwolą Ci korzystać z tej patelni w różnych wariantach, zgodnie z możliwościami i potrzebami.

- **Duża średnica (44 cm)** - to duże możliwości wykorzystania patelni do grillowania, zarówno podczas imprezy w plenerze, jak i w celu przygotowania atrakcyjnego posiłku dla całej rodziny.
- **Atrakcyjne grillowanie** - kulinarne walory tej patelni ze szlachetnego żeliwa doceni każdy smakosz, a zwłaszcza miłośnik pysznych dań z grilla.
- **Możliwość podwieszenia na trójnogu** - atutem patelni są trzy otwory służące do podwieszania patelni na trójnogu, nad ogniskiem czy paleniskiem.
- **Dwa komplety nóżek (20 i 44 cm)** - żeliwne nóżki o różnej wysokości zapewniają ustawienie patelni nad ogniskiem czy paleniskiem.
- **Wysoka jakość i styl** - solidna patelnia na lata, wygodna w użyciu m.in. dzięki dwóm zintegrowanym uchwytem, ułatwiającym jej przenoszenie. Patelnia świetnie się zaprezentuje zarówno w wersji stojącej, jak i wiszącej, stając się ozdobą każdego grillowania w plenerze.

Patelnia wykonana jest z wysokiej jakości żeliwa i charakteryzuje się dużą średnicą (44 cm), którą docenią zwłaszcza entuzjaści grillowania w gronie znajomych i rodzinnego biesiadowania w plenerze. Niezwykle użytecznym rozwiązaniem są dokręcane żeliwne nóżki - dwa komplety o różnej wysokości (20 i 44 cm), a także trzy otwory, służące do zawieszania patelni na łańcuchach trójnogu. Opcje te pozwolą Ci korzystać z patelni na dwa sposoby. Możesz ją postawić bezpośrednio nad ogniskiem lub ogniem z paleniska - na mniejszej lub większej wysokości (zależnie od użytego zestawu nóżek). Możesz ją także podwiesić nad ogniem, używając trójnogu. Wybierz swoją ulubioną opcję lub wypróbuj obie! Dwa zintegrowane żeliwne uchwyty ułatwiają przenoszenie patelni.

Ta uniwersalna patelnia to świetny sposób na atrakcyjne biesiadowanie w ogrodzie, na działce lub na pikniku. Naczynie to będzie również świetnym, niebanalnym prezentem dla każdego, kto dotąd używał tylko tradycyjnego, typowego grilla.

Dzięki temu, że produkt wykonany jest z żeliwa olejowanego, posiada cenne właściwości tzw. naczyń sezonowanych, wstępnie wygrzewanych w celu jak najlepszego zabezpieczenia żeliwa i przygotowania go do użytku w wysokich temperaturach. Proces ten pozwala także wydobyć pożądane właściwości żeliwa, dzięki którym można uzyskiwać doskonałe efekty kulinarne.

Uwaga! Należy przestrzegać zaleceń dotyczących użytkowania produktu oraz jego czyszczenia, konserwacji i

przechowywania, podanych w instrukcji znajdującej się wewnątrz opakowania.

Pamiętaj, że im częściej naczynie żeliwne jest prawidłowo używane i olejowane, tym korzystniej wpływa to na jego trwałość i tym łatwiej jest uzyskać optymalne walory przygotowywanych potraw.

Zasady bezpieczeństwa

Użytkując patelnię bezwzględnie przestrzegaj zasad bezpieczeństwa, w tym pożarowego. Żeliwo mocno się nagrzewa i długo utrzymuje wysoką temperaturę, dlatego aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj powierzchni naczynia. Zalecane jest korzystanie z rękawic ochronnych do grilla. Gorącą patelnię zabezpiecz przed dostępem ze strony dzieci i zwierząt domowych.

Przed pierwszym użyciem

Patelnię umyj ciepłą bieżącą wodą, bez użycia detergentów, a następnie dokładnie osusz i posmaruj z wierzchu dobrej jakości olejem jadalnym. Tak przygotowaną patelnię poddaj wygrzewaniu, najlepiej nad ogniem w palenisku lub nad ogniskiem. Gdy ogień wygaśnie, a patelnia wystygnie, usuń nadmiar tłuszczu i odstaw ją w suche miejsce. Możesz też umieścić ją w zimnym piekarniku, ustawić temperaturę na 150-170°C i wygrzewać przez 60 minut od osiągnięcia zadanej temperatury. Po wyjęciu z piekarnika, gdy patelnia ostygnie, postępuj tak, jak w przypadku pierwszej opcji wygrzewania. Pamiętaj, by proces stale kontrolować i nie pozostawiaj naczynia bez opieki.

Żeliwo jest bardzo wrażliwe na wysokie różnice temperatur. Podczas użytkowania patelni nie należy zbyt gwałtownie zmieniać temperatury naczynia, rozgrzewanie powinno przebiegać stopniowo. **Rozgrzanego żeliwa nie należy zalewać zimną wodą, gdyż grozi to pęknięciem patelni.**

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga! Patelnia żeliwna służy jedynie do przygotowywania jedzenia i nie należy na niej przechowywać gotowych dań.

Po każdym użyciu, kiedy patelnia całkowicie wystygnie, opróżnij ją i umyj samą wodą, bez stosowania detergentów. Dopuszczalny jest dodatek piasku lub soli, co pomoże w usunięciu bardziej kłopotliwych zabrudzeń, śladów rdzy czy przypaleń. Po osuszeniu patelnię dokładnie osusz i zakonserwuj, rozprowadzając cienką warstwę oleju. **Naczynie przechowuj w suchym pomieszczeniu.**

Wymiary:

- Ø 44 cm
- Ø z uchwytyami: 47,7 cm

2 zestawy żeliwnych nóżek:

- 3 szt. o wysokości 20 cm
- 3 szt. o wysokości 44 cm