

Promosalfa GASTRONOMICKÉ VYBAVENÍ

pro velkokuchyně, restaurace, pizzerie, jídelny, bistra ...

naše služby aktuality informace prádelny objednávka 0,- bez DPH, 0,- s DPH

Vyhledávání OK
[seznam všech kategorií](#)

litinové nádoby

Nádoby, náčiní / litinové nádoby

Litinové nádoby pro použití jak v profesionálních provozech tak i v domácnostech. Kvalitní originální švédský výrobek firmy RONNEBY BRUCK Sweden - doložený certifikát a návod na používání v odkazu univerzální pánve - detailní popis.

 litinová pánve univerzální průměr 25 a 28 cm Cena od 1 085,- Kč	 litinová pánve Maxi (Ø2) průměr 50 až 80 cm Cena od 3 390,- Kč	 litinová pánve na steaky průměry 25, 28 a 36 cm Cena od 999,- Kč
--	---	--

KONTAKTY
Vaše dotazy
+420 596 413 589
mobil 777 940 768
737 845 867
promosalfa@email.cz

NABÍDKA

gastroprodej.cz

Vyhledávání OK
[seznam všech kategorií](#)

Váš nákup 0,- bez DPH, 0,- s DPH

Vaše dotazy 00420 596 413 589
00420 777 940 768
promosalfa@email.cz

AKTUALITY GASTRO BAZAR INFORMACE

litinové nádoby

Nádoby, náčiní / litinové nádoby

Litinové nádoby pro použití jak v profesionálních provozech tak i v domácnostech. Kvalitní originální švédský výrobek firmy RONNEBY BRUCK Sweden - doložený certifikát a návod na používání v odkazu univerzální pánve - detailní popis.

 litinová pánve univerzální průměr 25 a 28 cm Cena od 1 085,- Kč
--

Promosalfa GASTRONOMICKÉ VYBAVENÍ

pro velkokuchyně, restaurace, pizzerie, jídelny, bistra ...

naše služby aktuality informace prádelny objednávka 0,- bez DPH, 0,- s DPH

Vyhledávání OK
[seznam všech kategorií](#)

litinová pánve univerzální

Nádoby, náčiní / litinové nádoby / litinová pánve univerzální

pánve univerzální 25 cm:	1 085,- koupit	
pánve univerzální 28 cm:	1 260,- koupit	

[Zobrazit detailní popis.](#)

Uvedené ceny bez 20% DPH.

Nechcete nakupovat přes e-shop? Pošlete svoji objednávku e-mailem na adresu promosalfa@email.cz.

Popis

Litinové pánve univerzální Ronneby Bruck Sweden mají hladký povrch s robustní čisté litiny bez umělého povrchu. Ideální na smažení, dušení a pečení. Vyrobeno z přírodních materiálů, zaručuje výbornou chuť a vůni hotových pokrmů. Speciálně vybraný materiál a tvar nádoby způsobuje, že se rychle nahřívá při malé spotřebě energie. Hrubá přepážka pórovité struktury dlouho udržuje teplo a rovnoměrně ho rozkládá po celém povrchu nádoby, zabráňuje přepálení pokrmů. Ekologicky čistý povlak nejlépe chrání potraviny před nepříznivým působením surového kovu. Špičkový výrobek je originál tradiční švédské kvality. Zdravotně absolutně nezávadný, vynikající vlastnosti. Držadlo z ušlechtilé nerez oceli. Nádoby je možno užívat na plyn, elektr., indukční ohřev, troubách. Velikosti pánví dle průměru 25 nebo 28 cm.

Návod na používání litinových pánví:
Před prvním použitím: je třeba silně rozehrát malé množství tuku na pánvi a následně přepálený tuk vyliť a vymýt pod teplotou vodou. Po každém mytí řádně vytřít do sucha a natřít tenkou vrstvou tuku. Po každém použití: K čištění používejte jen teplou vodu a kartáček na nádoby (případně škrabku), mnohdy však stačí pouze vytřít povrch papírovým ubrouskem. Upozornění: litina nesmí přijít nikdy do myčky nádobí anebo používat k čištění jakékoli chemikálie (mycí prostředky), taktéž je dobře, když je tato litina (čistý přírodní produkt bez umělého povrchu či povlaku) promaštěna a často používána.

Pánve je vhodná k tepelné přípravě jakýchkoliv potravin, kromě potravin s obsahem kyselostí.

KONTAKTY
Vaše dotazy
+420 596 413 589
mobil 777 940 768
737 845 867
promosalfa@email.cz

Podobné zboží

- 
forma kulatá
Cena od 740,- Kč
- 
čtvercová na gril
Cena od 740,- Kč
- 
plotna vroubkovaná
Cena od 1 680,- Kč

VYBÍRÁME:

GASTRO BAZAR