

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/la-cuisine-patelnia-grillowa-zeliwna-29x26cm-zielona-p-4099.html>



La Cuisine - Patelnia grillowa żeliwna 29x26cm Zielona

Cena	199,00 zł
Cena poprzednia	249,00 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	CUS0052
Kod producenta	7150
Kod EAN	813254021369
Producent	La Cuisine
kolor	zielony
średnica [cm]	29
indukcja	tak

Opis produktu

Patelnia grillowa żeliwna:

Żeliwne patelnie od La Cuisine nadają się do grillowania wszystkich rodzajów mięs, ryb i warzyw. Pomocnicze uchwyty rozkładają ciężar - dzięki temu jest łatwa w przenoszeniu. Ten produkt nadaje się do grillowania bez tłuszczu co pozwoli Ci na zdrowsze odżywianie. Prostokątna patelnia nadaje się do grillowania większych przedmiotów, takich jak cukinia lub 4 drobnych steków.

Żeliwo to niezwykle stop żelaza i wielu pierwiastków. Zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła i długie utrzymywanie wysokiej temperatury, natomiast emalia zabezpiecza naczynie przed rdzewieniem oraz produkty przed przywieraniem. Największą jednak zaletą naczyń żeliwnych jest możliwość rozgrzania ich do bardzo wysokich temperatur, co w efekcie znacząco poprawia walory smakowe przygotowywanych w nich potraw.

Wszystostronna

Wymaga niskiej lub średniej temperatury, co daje znaczne oszczędności energii (ze względu na metalowy uchwyt pokrywy mogą być używane maksymalnie do 200 °C).
Może być używana na wszystkich rodzajach kuchenek:

- gazowych
- elektrycznych na paliwo stałe
- ceramicznych
- halogenowych
- indukcyjnych
- a także do piekarnika

Solidna

Każde naczynie jest odlewane w jednorazowej formie wykonanej ze sprężonego sypanego piasku. Po uzyskaniu odlewu forma jest rozdrabniana, a piasek wykorzystywany do produkcji nowych form. Po oczyszczeniu i wygładzeniu odlewu, naczynia są poddawane wieloetapowemu procesowi emaliowania, suszenia i wypalania. Tak zrobione naczynie uzyskuje odporność na korozję, estetyczny głęboki kolor oraz emalię, która poprzez wielokrotne nakładanie i wypalanie uzyskuje szklistość szkła czyli właściwości anty-stykowe.

Zaletą żeliwnych naczyń jest ich niesłychana odporność na zarysowania i inne uszkodzenia mechaniczne. Dlatego też do gotowania i smażenia można używać dowolnych akcesoriów kuchennych, a do mycia – nawet metalowych zmywaków.

Właściwości

Materiał:	żeliwo
Kolor:	zielony
Długość::	29 cm
Szerokość::	26 cm
Indukcja::	tak
Projektant:	Marcus Norley
Linia produktów:	La Cuisine

O marce



La Cuisine

La Cuisine jest firmą rodzinną mieszczącą się w pięknym Donegal w Irlandii. Miasto stało się inspiracją przez chropowate wybrzeża klify i góry. Działalność jest prowadzona przez Brian Gollagher oraz Julianne Hayes - mąż i żona, którzy dzielą pasję do gotowania niemal od 20 lat.

Dlaczego żeliwo? To bardzo proste, ponieważ ten materiał jest najwspanialszy do gotowania, niezależnie od poziomu umiejętności kucharza. Wystarczy połączyć kilka podstawowych składników następnie garnek La Cuisine z całą zawartością włożyć do piekarnika na godzinę lub dwie - tak powstaje pyszny rodzinny obiad. Ponadto żeliwo utrzymuje długo ciepło.



Garnki żeliwne:

La Cuisine korzysta z najnowszych technologii w żeliwie, które przenosi nas krok dalej od tradycyjnych procesów. Sposób, który pochodzi z Danii polega na zastosowaniu form pisakowych i bardzo gładkich odlewów. Formy używa się raz, co oznacza, że każdy element jest wyjątkowy i unikatowy. Żeliwo jest uniwersalne- idealne do smażenia, grillowania i powolnego gotowania.

Zalety:

- Garnki nadają się na wszystkie rodzaje grzewcze, nawet indukcję.
- Proste w czyszczeniu- wystarczy tylko ciepła woda.
- Pewny, stabilny uchwyt.
- Gładkie wykończenie.
- Utrzymują długo ciepło.
- Gwarancja na całe życie



Pielęgnacja i konserwacja

Naczynia żeliwne należy myć wyłącznie pod bieżącą wodą, bez użycia jakichkolwiek płynów do mycia. Nie wolno również myć ich w zmywarkach do naczyń. To wszystko dlatego, że żeliwo absorbuje płyny.

Podczas procesu produkcji naczynia żeliwne impregnowane są tłuszczami roślinnymi, które z czasem jednak pod wpływem gotowania zużywają się. Dlatego po każdym użyciu garnka lub patelni dobrze jest osuszyć naczynie i przetrzeć szmatką nasączoną olejem jadalnym. Tak zabezpieczone naczynie bez obaw można odstawić na półkę.

Trzeba pamiętać również o tym, by nie przechowywać naczyń z pokrywkami przykrytych, gdyż na hermetycznie zamkniętym żeliwie może pojawić się rdza. Rdza pojawi się również wówczas, gdy w naczyniu długo przechowywane było jedzenie. Aby ją usunąć, trzeba posłużyć się metalowym zmywakiem, a następnie zaimpregnować garnek lub patelnię olejem jadalnym.

Po więcej informacji zapraszamy do naszego poradnika: [Jak dbać o naczynia żeliwne](#)
Polecamy także zapoznanie się z innymi poradami dotyczącymi naszych produktów: [Poradnik kuchenny](#)