Dane aktualne na dzień: 19-03-2024 09:29

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/la-cuisine-patelnia-zeliwna-z-raczka-28cm-zielona-p-4098.html



La Cuisine - Patelnia żeliwna z rączką 28cm Zielona

Cena	**199,00 zł**
Cena poprzednia	~~**249,00 zł**~~
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**CUS0054**
Kod producenta	**7850**
Kod EAN	**813254025794**
Producent	**La Cuisine**
kolor	**zielony**
średnica [cm]	**28**
indukcja	**tak**

Opis produktu

Patelnia żeliwna 28cm z rączką:

Patelnia została wykonana z mocnego i odpornego na uszkodzenia żeliwa, co gwarantuje jej wieloletnie użytkowanie. Model ten posiada stalową rączkę, która zapewnia wygodę podczas przygotowywania potraw na patelni. Wykorzystane materiały mogą wchodzić w kontakt z żywnością, co sprawia, że jest bezpieczna i można na niej smażyć bez obaw o jakiekolwiek szkodliwe substancje przedostające się do jedzenia.

Żeliwo to niezwykły 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.

Wszechstronna

Wymaga niskiej lub średniej temperatury, co daje znaczne oszczędności energii (ze względu na metalowy uchwyt pokrywy mogą być używane max 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 sypkiego 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
Średnica:	28 cm
Pojemność:	1,75 L
Projektant:	Marcus Norley
Linia produktów:	La Cuisine
Indukcja:	tak

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