



ONA d.o.o.
CELOVŠKA CESTA 99, 1000 LJUBLJANA, SLOVENIJA, EU

Davčna št.: SI96688823

Telefon: 01 518-23-68

E-mail: narocila@ona.si

WWW: www.gsmaparati.si

Datum: 10.05.2024

Resto Altair 95012 ponev ø26, h=5,3 cm

Kategorija: [Resto ponve](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 13.05.2024**

Šifra: **15776**

Cena: 68,99€



(slika je simbolična)

Kratek opis

Resto Altair 95012 ponev ø26, h=5,3 cm Opis TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij) v 18/10 nerjavečo jeklo Notranji premaz z visokim salta, ki je odporen na praske in pripravljanje hrane Ročaj narejen iz nerjavečega jekla Prihrani pri energiji do 25% Lahko jo uporabljate v pečici do 220°C Primerna za pranje v pomivalnem stroju Primerna za vse vrste štedilnikov tudi indukcije Lastnosti izdelka: Teta izdelka: 1,3 kg Viškin: 85x490x280 mm Premer: 26 cm Debelina dna: 2,2 mm Debelina telesa: 2,2 mm Material: jeklo Tri-ply Material na zunanji strani: brez premaza Notranji premaz: Withford proti pripravljanju Odporno do temperature: 220 °C Material ročaja: nerjaveče jeklo Certificat: LFGB (Tov. laboratorij) Pakiranje: v PVC rokaču Naredili profesionalni kuharji za profesionalce Poneve iz nerjavečega jekla so zelo populare, saj dajejo občutno prihranitev pri energiji do 25%. Z njimi se boste hitro počutili kot profesionalni šef. Z njimi boste vse pripravili in kuhali hitro in učinkovito. TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij) + 18/10 nerjaveče jeklo Šturmari zaključek v notranjosti poneve iz nerjavečega jekla zagotavlja odpornost proti pripravi, ki nikoli ne reagira s hrano. Nerjaveče jeklo je idealna kuhinjska površina za porjavitev, praženje in dušenje hrane, ter glazure za pripravo omak. Za najboljše porazdelitve toplote bo poskrbelo debelo aluminijasto jedro. Indukcijska zunanost iz nerjavečega jekla je primerna za pomivalni stroj in pečico, kar omogoča enostavno čiščenje. Hitro in enakomerno segrevanje Poneve iz nerjavečega jekla so kot nalašč za hitro segrevanje vaših obrokov in do temo to, kar potrebujete pri cvrtju mesa in rib. Poskrbel bo, da boste vse vaše jedi na zunanji hrustljave, a hkrati ohranile vse pomembne sokove in vlaganosti. S to ponevo bo hrana vedno odlična. Podaljšana življenska doba Zeli se umešati pri tleh površine so moderne, kvalitetne in trpežne, zato je njihova življenska doba zelo dolga. Ta poneva je zasnovana tako, da vzdrži uporabo tudi v najzahtevnejših kuhinjah, je idealna za domače in profesionalne kuharje, ki želijo največjo kakovost in zmogljivost.

Resto Altair 95012 ponev ø26, h=5,3 cm

Opis
TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij) v 18/10 nerjavečo jeklo
Notranji premaz z visokim salta, ki je odporen na praske in pripravljanje hrane
Ročaj narejen iz nerjavečega jekla
Prihrani pri energiji do 25%
Lahko jo uporabljate v pečici do 220°C
Primerna za pranje v pomivalnem stroju
Primerna za vse vrste štedilnikov tudi indukcije

Lastnosti izdelka:
Teta izdelka: 1,3 kg
Viškin: 85x490x280 mm
Premer: 26 cm
Debelina dna: 2,2 mm
Debelina telesa: 2,2 mm
Material: jeklo Tri-ply
Material na zunanji strani: brez premaza
Notranji premaz: Withford proti pripravljanju
Odporno do temperature: 220 °C
Certificat: LFGB (Tov. laboratorij)
Pakiranje: v PVC rokaču



Naredili profesionalni kuharji za profesionalce

Poneve iz nerjavečega jekla so zelo populare, saj dajejo občutno prihranitev pri energiji do 25%. Z njimi se boste hitro počutili kot profesionalni šef. Z njimi boste vse pripravili in kuhali hitro in učinkovito. TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij) + 18/10 nerjaveče jeklo Šturmari zaključek v notranjosti poneve iz nerjavečega jekla zagotavlja odpornost proti pripravi, ki nikoli ne reagira s hrano. Nerjaveče jeklo je idealna kuhinjska površina za porjavitev, praženje in dušenje hrane, ter glazure za pripravo omak. Za najboljše porazdelitve toplote bo poskrbelo debelo aluminijasto jedro. Indukcijska zunanost iz nerjavečega jekla je primerna za pomivalni stroj in pečico, kar omogoča enostavno čiščenje.



Hitro in enakomerno segrevanje

Poneve iz nerjavečega jekla so kot nalašč za hitro segrevanje vaših obrokov in do temo to, kar potrebujete pri cvrtju mesa in rib. Poskrbel bo, da boste vse vaše jedi na zunanji hrustljave, a hkrati ohranile vse pomembne sokove in vlaganosti. S to ponevo bo hrana vedno odlična.



Podaljšana življenska doba

Zeli se umešati pri tleh površine so moderne, kvalitetne in trpežne, zato je njihova življenska doba zelo dolga. Ta poneva je zasnovana tako, da vzdrži uporabo tudi v najzahtevnejših kuhinjah, je idealna za domače in profesionalne kuharje, ki želijo največjo kakovost in zmogljivost.