



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: 11.05.2024

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

Kategorija: [Resto ponve](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 14.05.2024**

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 + 18/10 nerjaveče jeklo) Notranji premaz z vzorcem satja, ki je odporen na praske in prijetanje hrane Ročaj narejen iz nerjavečega jekla Prihrani pri energiji do 25% Lažja je uporaba 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 Višinec: 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 prijetanju Odporno do temperature: 220 °C Material ročaja: nerjaveče jeklo Certificat: LFGB (Tvo laboratorij) Pakiranje: v PVC rokaču Naredili profesionalni kuharji za profesionalce Poneve iz nerjavečega jekla so zelo populare, saj dajejo občutno prihranitev ob njihovi uporabi. Z njimi se boste hitro počutili kot profesionalni šef. Z njimi boste vse pripravili in kuhali še lažje. TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij + 18/10 nerjaveče jeklo) Status: zaključek v notranjosti poneve iz nerjavečega jekla zagotavlja odpornost proti prijetanju, ki nikoli ne reagira s hrano. Nerjaveče jeklo je idealna kuhinjska površina za porjavitve, 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, ter omogoča enostavno čiščenje. Hitro in enakomerno segrevanje Poneve iz nerjavečega jekla so kot nalašč za hitro segrevanje vaših obrokov in do ravno to, kar potrebujete pri cvrtju mesa in rib. Poskrbel bo, da boste vse vaše jedi na zunanji hrustljave, a hkrati ohranile vse pomembno sočnost v notranjosti. S to ponevo bo hrana vedno odlična. Podaljšana življenska doba Zelieli smo ustvarili poneve, z dolgo življensko dobo. Materialji, ki smo jih uporabili pri tej ponevi so moderni, kvalitetni in trpežni, zato je njihova življenska doba zelo dolga. Ta poneva je zasnovana tako, da vztraja 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 + 18/10 nerjaveče jeklo)
Notranji premaz z vzorcem satja, ki je odporen na praske in prijetanje hrane
Ročaj narejen iz nerjavečega jekla
Prihrani pri energiji do 25%
Lažja je uporaba 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
Višinec: 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 prijetanju
Odporno do temperature: 220 °C
Certificat: LFGB (Tvo laboratorij)
Pakiranje: v PVC rokaču



Naredili profesionalni kuharji za profesionalce

Poneve iz nerjavečega jekla so zelo populare, saj dajejo občutno prihranitev ob njihovi uporabi. Z njimi se boste hitro počutili kot profesionalni šef. Z njimi boste vse pripravili in kuhali še lažje. TRI-PLY (18/10 nerjaveče jeklo + aluminij + 18/10 nerjaveče jeklo) Status: zaključek v notranjosti poneve iz nerjavečega jekla zagotavlja odpornost proti prijetanju, ki nikoli ne reagira s hrano. Nerjaveče jeklo je idealna kuhinjska površina za porjavitve, 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, ter omogoča enostavno čiščenje.



Hitro in enakomerno segrevanje

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



Podaljšana življenska doba

Zelieli smo ustvariti poneve, z dolgo življensko dobo. Materialji, ki smo jih uporabili pri tej ponevi so moderni, kvalitetni in trpežni, zato je njihova življenska doba zelo dolga. Ta poneva je zasnovana tako, da vztraja uporabo tudi v najzahtevnejših kuhinjah, je idealna za domače in profesionalne kuharje, ki želijo največjo kakovost in zmogljivost.