**Mała Patelnia WOLL - obowiązkowe naczynie kuchenne**

**Każda kuchnia wyposażona jest w najważniejsze naczynia kuchenne. Warto postawić na te wysokiej jakości i wielofunkcyjne. <b>Mała Patelnia WOLL</b> idealnie sprawdzi się podczas smażenia lub duszenia potraw.**

**Mała patelnia WOLL - niezbędne naczynie w każdej kuchni**

Przyrządzanie potraw dla jednym potrafi być przyjemnością, jednak dla innych nudnym obowiązkiem. Warto zainwestować w takie wyposażenie kuchenne, które umili i ułatwi gotowanie.

W każdej kuchni powinny znaleźć się funkcjonalne oraz wygodne w utrzymaniu naczynia kuchenne. [Mała patelnia WOLL](https://www.patelnie-tytanowe.pl/patelnie-tytanowe/11-patelnia-woll-saphire-20-cm-4032525360259.html) sprawdzi się idealnie. Posiada 4-warstwową powłokę, która jest wzmocniona o drobinki szafiru. Ma to na celu zwiększenie żywotności patelni.

**Mała patelnia WOLL - niezwykle wytrzymała**

Wyjątkowy charakter patelni zapewnia rączka, która odlana została z jednego kawałka kompozytu. Jest on odporny na działanie temperatury do 250 stopni Celsjusza. Daje do ogromne pole do popisu. Można korzystać z tej patelni zarówno na ogniu jak i w piekarniku. Naczynie to można myć w zmywarce jest to bardzo wygodna funkcja.

**Dlaczego warto?**

**Mała patelnia WOLL** posiada dno nowej generacji. Jest wykonane ze stalowo-magnetycznej płyty. Jest to o tyle ważne, ponieważ patelnia może być poddana działaniom kuchenki gazowej, ceramicznej, indukcyjnej, elektrycznej, halogenowej oraz węglowej. W zestawie dostępna jest także żaroodporna pokrywa - co zdecydowanie zwiększa możliwości jej wykorzystania.