

Link do produktu: <https://www.gardenko.pl/blacha-do-pieczenia-z-kratka-chlodzaca-ze-stali-nierdzewnej-40x30-cm-p-242.html>



Blacha do pieczenia z kratką chłodzącą ze stali nierdzewnej 40x30 cm

Cena	79,99 zł
Kod producenta	GK-AK-SSP-R03
Kod EAN	5906124398229
Pojemność	3 l
Cechy dodatkowe	możliwość mycia w zmywarce
Wysokość produktu	2.5 cm
EAN (GTIN)	5906124398229
Marka	Gardenko
Szerokość produktu	30 cm
Długość	40 cm
Materiał	metal
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1 kg
Rodzaj	klasyczna forma
Kod producenta	GK-AK-SSP-R03

Opis produktu

Blacha do pieczenia z kratką chłodzącą 40x30x2,5 cm

- **Materiał premium:** stal nierdzewna **304 (18/8)**, odporna na rdzę, korozję i wysoką temperaturę. Bezpieczna w kontakcie z żywnością, nie reaguje z kwasami i nie wchłania zapachów.
- **Wielofunkcyjna kratka:** nóżki unoszą potrawy nad dno blachy, umożliwiając odpływ tłuszczu i równomierne pieczenie. Może służyć jako ruszt do studzenia ciastek lub ociekacz do grillowanych warzyw i mięsa.
- **Wszechstronność w kuchni:** idealna do studzenia ciastek, muffinek i innych wypieków po pieczeniu. Niezastąpiona podczas dekorowania. Pozwala przygotować zdrowsze i chrupiące potrawy.
- **Ergonomiczny rozmiar:** blacha **40x30x2,5 cm** pasuje do większości piekarników, kratka idealnie dopasowana. Można używać razem lub osobno.
- **Łatwe czyszczenie:** gładka powierzchnia, odporna na przywieranie. Nadaje się do mycia ręcznego i w zmywarce.
- **Trwałość i niezawodność:** stal nierdzewna zapewni długowieczność – produkt będzie służył przez lata bez utraty jakości.

Dane techniczne:

- Wymiary zewnętrzne blachy: **406 x 307 x 25 mm**
- Waga blachy: **700 g**
- Waga kratki: **280 g**
- Waga całkowita: **980 g**
- Materiał: **stal nierdzewna 304 (18/8)**

Blaszka z kratką chłodzącą to **niezbędnik każdej kuchni** – od początkującego piekarza po doświadczonego kucharza. Ułatwia przygotowanie **smaczných, równomiernie upieczonych i zdrowych potraw**. Dzięki połączeniu trwałości, funkcjonalności i estetyki, zestaw ten będzie Twoim niezawodnym wsparciem przy codziennym pieczeniu.

Zastosowania blachy z kratką chłodzącą

Do pieczenia:

- Ciasteczka, herbatniki, pierniczki
- Warzywa, ryby i mięsa
- Chrupiący bekon i inne potrawy wymagające odprowadzania tłuszczu

Do studzenia wypieków:

- Ciasteczka, ciasta, babeczki, muffiny, pączki
- Pieczywo, bułki i chleby

Do dekorowania i wykańczania wypieków:

- Lukrowanie, polewy czekoladowe i inne
- Posypywanie cukrem pudrem, kakao, orzechami lub wiórkami kokosowymi
- Dekorowanie tortów i ciastek

Inne zastosowania w kuchni:

- Ociekacz dla grillowanych warzyw i mięsa
- Ruszt do przygotowywania potraw z minimalną ilością tłuszczu
- Wsparcie przy chłodzeniu deserów i słodkości