



Talerz do pasty Crema 260 mm Fine Dine 770283

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 770283

Cechy produktu

Materiał pojemnika wew.: Vitrified Porcelain

Długość (mm): 260

Szerokość (mm): 260

Wysokość (mm): 30

Średnica (mm): 260

Kolor: Kremowy

Materiał wykonania: porcelana

Rozmiar: ø260 mm

Piętrowanie: Tak

Mycie w zmywarce: Tak

Kolekcja: Fine Dine Crema

Fine Dine Crema – dostępny również w opakowaniu wieloilościowym

Linia Fine Dine Crema to połączenie klasycznej elegancji, funkcjonalności i wyjątkowej trwałości. Charakteryzuje się ciepłą, kremową barwą, która nadaje każdemu nakryciu stołu subtelny i ponadczasowy wygląd. Dzięki solidnej jakości szkliva oraz starannie dobranym materiałom porcelana ta jest w pełni bezpieczna w użytkowaniu – nie zawiera toksycznych substancji, takich jak ołów czy kadm.

Najważniejsze cechy linii Fine Dine Crema:

-  **Trwałość na lata** – porcelana typu Vitrified, wypalana w temperaturze 1050° i 1400°C, gwarantuje wyjątkową odporność na uszkodzenia.
-  **Odporność na wyszczerbienia** – wzmocnione brzegi zapobiegają obtłuczeniom, dzięki czemu naczynia sprawdzą się nawet w intensywnym użytkowaniu.
-  **Dożywotnia gwarancja** – obejmuje wyszczerbienia i obtłuczenia brzegów wszystkich elementów płaskich (za wyjątkiem waz, mleczników, sosjerek, solniczek i pieprzniczek, cukiernic, serwetników, kieliszków do jajek)
-  **Odporność na wysokie temperatury** – można bezpiecznie używać w piecach konwekcyjno-parowych oraz kuchenkach mikrofalowych (do 180°C).
-  **Łatwość przechowywania** – możliwość sztaplowania pozwala na efektywne organizowanie przestrzeni w kuchni.
-  **Bezpieczeństwo użytkowania** – porcelana nie zawiera szkodliwych substancji i jest w pełni higieniczna.
-  **Łatwe czyszczenie** – nadaje się do zmywarek, co ułatwia codzienne użytkowanie.

Linia Crema to idealny wybór dla hoteli, restauracji i cateringu, gdzie liczy się zarówno estetyka, jak i niezawodność porcelany. To naczynia zaprojektowane z myślą o profesjonalistach, którzy oczekują najwyższej jakości i długowieczności produktów.