

Коммерческое предложение от 21.09.2026

Противень из голубой стали De Buyer 5350.24 (d=24 см)

Цена с НДС: 1 684 руб.

Артикул: **614445**

Есть в наличии



Страна-производитель	Франция
Наименование	Противень
Диаметр, мм	240
Ширина, мм	240
Глубина, мм	240
Вес (без упаковки), кг	0.37
Вес (с упаковкой), кг	0.4

Противень [De Buyer 5350.24](#) предназначается для выпекания пиццы, пирогов, коржей и других изделий из теста на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Круглая форма. Материал изготовления - голубая сталь (толщина 1.5 мм).

Посуду из голубой стали нельзя подвергать резким перепадам температур, мыть в посудомоечных машинах и нагревать свыше 180 °С . Для очистки следует использовать мягкие сухие ткани или губки, нельзя использовать щетки с жесткой щетиной, чистящие порошки и агрессивные моющие средства.

Технические характеристики:

- Голубая сталь обеспечивает быстрое и равномерное пропекание, со временем приобретает естественные антипригарные свойства и является одним из лучших материалов для приготовления выпечки, является фаворитом профессиональных кондитеров.
- Посуда из голубой стали может использоваться только после предварительной подготовки:
 - Новые противни и формы необходимо бережно очистить мягкой увлажненной хлопчатобумажной тканью, разогретой до 100 °С. Процесс повторить 3 раза.
 - Изделие необходимо смазать растительным или сливочным маслом высокого качества и нагревать в духовке в течение 2 часов при температуре 180 °С.
 - Когда форма остынет, удалить остатки масла или жира сухой мягкой тканью и снова смазать.
 - Изделие приобрело защитные свойства, которые со временем будут только усиливаться и улучшать антипригарные качества.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.