COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 09.11.2026

Противень из голубой стали De Buyer 5350.40 (d=40 см)

Цена с НДС: 3 140 руб.

Артикул: **481265**

Есть в наличии



Страна-производитель	Франция
Наименование	Противень
Диаметр, мм	400
Ширина, мм	400
Глубина, мм	400
Вес (без упаковки), кг	1.2
Вес (с упаковкой), кг	1.25

Противень De Buyer 5350.40 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 °C . 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°C. Процесс повторить 3 раза.
  - Изделие необходимо смазать растительным или сливочным маслом высокого качества и нагревать в духовке в течение 2 часов при температуре 180°C.
  - 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.