



Extralink | Elektryczna mata grzewcza | szara, 63x38 cm, 400W



link do produktu:

<https://www.batna24.com/pl/p/akcesoria-kuchenne/extralink-elektryczna-mata-grzewcza-szara-63x38-cm-400w>

Cena: **199,00 zł** brutto / 161,79 zł netto

Producent: EXTRALINK



Nr referencyjny: DNXGJPQERMNHH

Opis produktu

Ciepłe posiłki dla rodziny

Silikonowa **mata grzewcza o mocy 400W** to praktyczne rozwiązanie, które sprawia, że serwowane dania utrzymują odpowiednią temperaturę przez długi czas. Dzięki dużej powierzchni **63x38 cm**, produkt dba o komfort podczas rodzinnych obiadów i spotkań towarzyskich. Urządzenie oferuje **trzy tryby pracy**, co pomaga dostosować stopień nagrzewania do konkretnych potrzeb użytkownika. Wykorzystanie **bezpiecznego silikonu** przyczynia się do trwałości i wygody codziennego użytkowania w domowej przestrzeni.



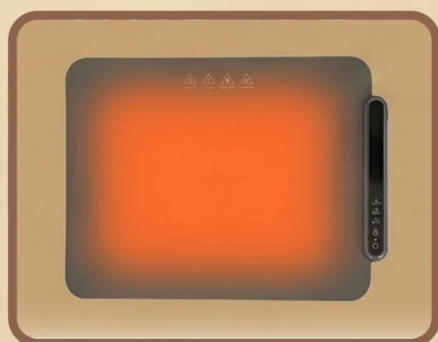
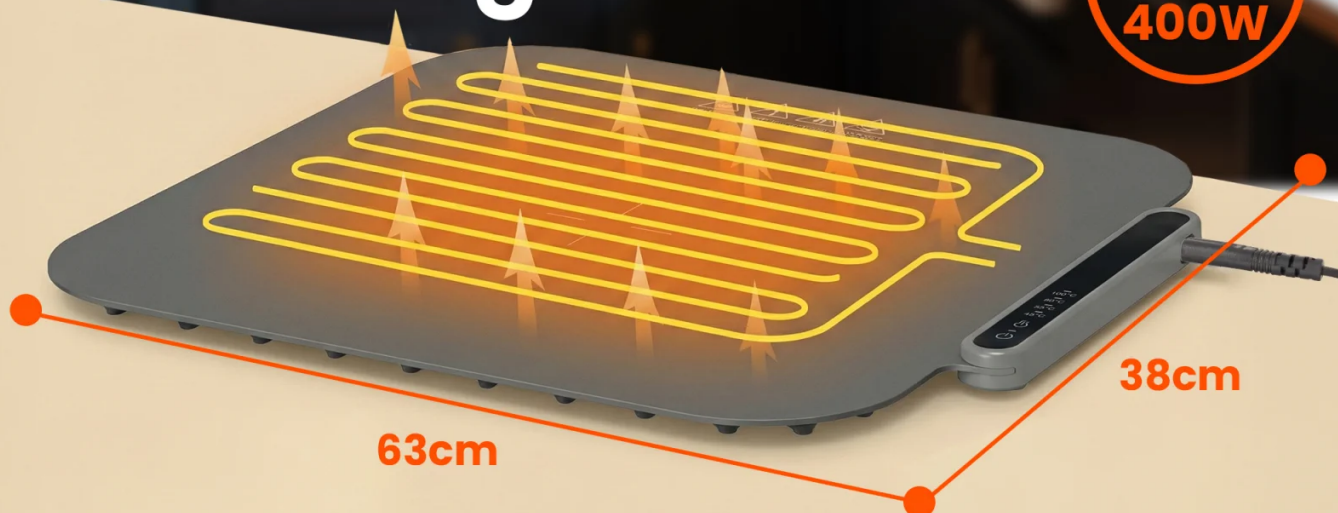
Kluczowe zalety maty grzewczej

- **Równomierne nagrzewanie** powierzchni dzięki zaawansowanej technologii dystrybucji ciepła.
- **Uniwersalne zastosowanie** obejmujące naczynia ceramiczne, szklane oraz metalowe.
- **Oszczędność miejsca** wynikająca z elastycznej konstrukcji pozwalającej na rolowanie.
- **Łatwość konserwacji** dzięki powłoce odpornej na tłuste plamy i zabrudzenia.
- **Ochrona blatu** przed działaniem wysokiej temperatury i zarysowaniami.

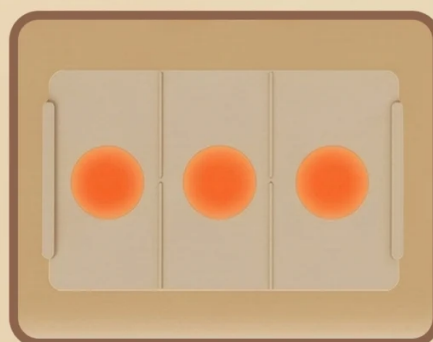
Równomierne rozprowadzanie

Zastosowana technologia sprawia, że **ciepło rozchodzi się symetrycznie** na całej płaszczyźnie urządzenia. Moc wynosząca **400W** umożliwia szybkie osiągnięcie pożądanej temperatury, co przekłada się na efektywne podgrzewanie potraw. W przeciwieństwie do punktowych źródeł ciepła, to rozwiązanie oferuje **stabilne warunki termiczne** dla każdego naczynia postawionego na macie. Pomaga to w zachowaniu walorów smakowych jedzenia, eliminując ryzyko przypalenia lub niedogrzenia poszczególnych porcji na stole.

Równomierne grzanie



Nasza mata



Inne maty

Trzy poziomy regulacji

Intuicyjny panel sterowania pozwala na wybór jednego z trzech ustawień: **60°C**, **80°C** oraz **100°C**. Taka skala umożliwia precyzyjne dopasowanie mocy urządzenia do rodzaju serwowanych dań, od delikatnych sosów po gorące zapiekanki. Wybrany tryb jest czytelnie sygnalizowany, co ułatwia bieżącą kontrolę pracy. Funkcja ta sprawia, że mata staje się niezwykle pomocna podczas wielogodzinnych uroczystości, gdzie potrawy powinny pozostać **ciepłe i gotowe do spożycia** przez cały czas trwania przyjęcia.

4 Ustawienia Temperatury



Wielozadaniowość w kuchni

Urządzenie znajduje szerokie zastosowanie w codziennych obowiązkach domowych. Umożliwia sprawne **rozmrażanie składników**, co znacząco przyspiesza przygotowywanie obiadu. Jest również nieoceniona podczas pieczenia, wspomagając **wyrastanie ciasta drożdżowego** w kontrolowanych warunkach. Możliwość bezpiecznego podgrzewania gotowych posiłków sprawia, że produkt zaspokaja potrzeby dynamicznej rodziny. To wszechstronne narzędzie, które pomaga w organizacji pracy i podnosi standard serwowania potraw domownikom.



Rozmrażanie



Wyrastanie
ciasta



Podgrzewanie
jedzenia

Elastyczność i ergonomia

Konstrukcja wykonana z giętkiego tworzywa sprawia, że produkt pasuje do każdej kuchni, niezależnie od jej metrażu. Po zakończeniu pracy **matę można zrolować**, dzięki czemu zajmuje minimalną ilość miejsca w szufladzie lub szafce. Wymiary **47 cm na 32 cm** gwarantują optymalną przestrzeń roboczą, na której zmieści się kilka naczyń jednocześnie. Mobilność urządzenia pozwala na jego swobodne przenoszenie między kuchnią a jadalnią, co oferuje użytkownikom **maksymalną wygodę** przy zachowaniu porządku na blacie.



**Elastyczną matę można
rolować, dzięki czemu zmieści
się w każdej kuchni**



Ochrona i czystość blatu

Specjalna struktura spodu urządzenia pełni funkcję **bariery termicznej**, która dba o bezpieczeństwo delikatnych powierzchni stołów i blatów. Materiał jest **odporny na przebarwienia** oraz działanie tłuszczu, co sprawia, że usuwanie resztek jedzenia wymaga jedynie użycia wilgotnej ściereczki. Stabilna podstawa zapobiega przesuwaniu się maty podczas nakładania porcji. Wykorzystanie takich powłok ochronnych przyczynia się do dłuższego zachowania estetycznego wyglądu mebli, chroniąc je przed odparzeniami i plamami.



Kompatybilność z naczyniami

Produkt wykazuje pełną współpracę z różnymi materiałami używanymi w gastronomii. Możesz bezpiecznie stawiać na niej **naczynia ze stali nierdzewnej**, ceramiczne talerze, szklane misy, a nawet patelnie czy **butelki dla dzieci**. Taka uniwersalność sprawia, że urządzenie staje się centralnym punktem serwowania posiłków. Mata oferuje stabilne podparcie dla ciężkich garnków, dbając o ich temperaturę bez obaw o uszkodzenie powłoki grzewczej. To rozwiązanie, które wspiera różnorodne techniki podawania jedzenia.

Nieograniczone możliwości

Stal nierdzewna

Butelki

Naczynia

Patelnie

Ceramika

Szkło

