Сковорода четырёхсекционная для омлета/яичницы/блинов

Наша сковорода с четырьмя отверстиями специально сделана для удобства приготовления быстрых блюд и перекусов — омлет, яичница, блины, различные мясные продукты все что нужно для быстрого и здорового завтрака. Каждый отсек является монолитной частью, однако дно само по себе единое, для удобства пользования. Подходит для любых плит будь то газовая или индукционная.

Характеристики и особенности: • У сковороды качественный материал, который отличается антипригарным покрытием из камня "Maifan"; • Бакелитовая рукоятка, удобная для любых рук; • Износостойкая и долговечная; • Имеет красивую и элегантную текстуру древесины; • Отличается теплоизоляцией и анти-обжигающей рукояткой.

Tefal G7300655 Daily cook 28 см

Достоинства: Хорошо держит и распределяет температуру

Комментарий: Классная сковорода оптимального размера с достаточно высокими бортами и . Эти факторы делают ее универсальной и подходящей как для тушения, так и для жарки. При этом соус при перемешивании не норовит перелиться наружу за пределы сковороды. Очень хорошая теплопроводность, можно готовить на меньшей мощности, при этом получать необходимый уровень нагрева. Дно толстое, думаю в процессе эксплуатации сковороду не должно повести. Пока новая - к покрытию вопросов нет. Посмотрим сколько проживет. Крышка подошла простая универсальная диаметром 26’. Купил в Метро за 200 руб., села идеально.

Moulin Villa Brownstone 24 см

Достоинства: ранее пользовалась этой фирмой, качество у них не плохое, можно даже сравнить с Тефаль.

Недостатки: нет

Комментарий: все хорошо. пришла в коробке упакована. Рекомендую 👍

Сковорода "Апрель" 26см

Достоинства: Антипригарное покрытие. После готовки протер бумажным полотенцем и все.

Недостатки: Нет.

Комментарий: Просто шикарная сковорода. Я для работы себе покупал разные сковороды. Была чугунная 24см. Не пользуюсь так как за ней уход нужен. На работе нет такой возможности, поехала домой. Да и тяжелая и великовата для одного человека. . Затем купил стальную на 20см, думал "ну вот сейчас!!!", а хрен там плавал, к ней приноровиться надо, а без сноровки все прилипает. То нагреть надо специфическим образом, то жертву принести, что бы готовить на ней, то продукты комнатной температуры должны быть. В общем геморой сплошной. Поехала в след за чугуном. И вот свершилось, приобрел это чудо на 22см. Я в нее влюбился как Голум в кольцо. Все жарится само, ничего не прилипает, тьфу-тьфу-тьфу три раза через левое плечё, просто фантастика. Не знаю на сколько ее покрытия хватит, но пока радует. Если на пару лет хватит то будет шикарно.