

Link do produktu: <https://www.kd-technika.pl/garnek-zeliwny-emaliowany-owalny-invicta-29-cm-czern-5l-p-125356.html>



# GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY OWALNY INVICTA 29 CM CZERŃ 5L

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena             | <b>609,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b> |
| Numer katalogowy | <b>4032-91</b>   |
| Producent        | <b>Chasseur</b>  |

## Opis produktu

Ile trzeba mieć wyobraźni, żeby opisać smak. Czasami jednak wystarczy do smaku dopasować kolor i już czujemy o co chodzi. Soczysta wiśnia czy czerwona pomarańcza brzmią wyjątkowo smacznie. Jesienna jarzębina czy morska głębia to wyraziste kolory, które od razu przesuwają nam się przed oczami. Takie oto barwy udało się uchwycić i przenieść na żeliwo francuskiej firmie Invicta -wypuszczając na rynek gamę garnków Chasseur Sublime.

Obecnie będą mogli Państwo sami przekonać się o jakości i możliwościach tych naczyń. Starsze pokolenia z pewnością pamiętają smak potrawy z tzw. żeliwniaka. Jeszcze niedawno ciężko było, jeśli w ogóle można, zakupić tego typu garnki, ale dzisiaj powraca szansa na zdrowe gotowanie dzięki możliwościom zakupu garnków żeliwnych. Wszystkie czynności kuchenne takie jak gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie czy też zapiekanie w piekarniku dzięki żeliwnym naczyniom stają się smaczniejsze i szybsze.

Każdy kto lubi dobrą kuchnię, używając garnków żeliwnych, może mieć pewność, że potrawy w nich przyrządzone będą smakować wyjątkowo. Pokryte emalią wnętrza naczyń pozwala na uzyskanie intensywnego smaku potrawy. Przetłoczenia znajdujące się na wewnętrznej stronie pokrywki wspomagają cyrkulację płynów w zamkniętym naczyniu. Potrawa dusi się w sosie własnym nie tracąc przy tym wartości odżywczych. Skraplająca się para wodna podczas duszenia czy pieczenia równomiernie nawilża przygotowywaną potrawę. Dzięki temu potrawa nie jest wysuszona.

Dzięki nadzwyczajnym właściwościom rozprzeczania i utrzymywania ciepła jakim charakteryzuje się odlewane żeliwo, przygotowywana potrawa nagrzewana jest równomiernie ze wszystkich stron oszczędzając przy tym energię. Żeliwo emaliowane jest idealne do grillowania, gotowania, podpiekania, czy tylko odgrzewania. Charakteryzuje je odporność na wysokie temperatury. Absorbuje i zatrzymuje ciepło dzięki czemu utrzymuje temperaturę potrawy.

Z pewnością ogromną zaletą jest to, że nadają się do wszystkich typów kuchenek (także indukcyjnych). Łatwość w użyciu i utrzymania w czystości to także niewątpliwe zalety tych naczyń. Podwójna warstwa emalii oraz czarne wykończenie krawędzi zapobiegają korozji. Garnki te są odporne na zużycie. Naczynia można myć w zmywarce (za wyjątkiem naczyń z uchwytami, rączkami wykonanymi z drewna). Charakter tych garnków dzięki jakości wykonania i kolorystyce sprawiają, że przygotowaną w nich potrawę można serwować bezpośrednio na stół. Spełniają wszystkie przepisy dotyczące higieny żywności.

## DANE TECHNICZNE

|                      |                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------|
| kolor                | czarny                                             |
| średnica             | 29 cm                                              |
| pojemność            | 5 l                                                |
| materiał             | żeliwo                                             |
| rodzaj kuchenek      | indukcyjna elektryczna ceramiczna gazowa piekarnik |
| można myć w zmywarce | TAK                                                |
| okres gwarancji      | 10 lat                                             |