

Link do produktu: <https://www.kd-technika.pl/garnek-zeliwny-emaliowany-universalny-owalny-plytki-31-cm-31-l-jesienna-jarzebina-czarne-wnetrze-p-125367.html>



GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY UNIWERSALNY OWALNY PŁYTKI Ø 31 CM 3.1 L, JESIENNA JARZĘBINA (CZARNE WNĘTRZE)

Cena	699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	3931-58
Producent	Chasseur

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 waniliowy krem brzmią wyjątkowo smacznie. Jesienna jarzębina czy kobaltowy granat 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.

Obecnie będą mogli Państwo sami przekonać się o jakości i możliwościach tych naczyń ponieważ po raz pierwszy zagospczą u nas w Polsce. 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. Wypustki znajdujące się na wewnętrznej stronie pokrywki wspomagają cyrkulację płynów w zamkniętym naczyniu. Potrawa dusi się w sosie własnym nie tracąc przy tym wartości odżywczych. Dzięki nadzwyczajnym właściwościom rozpraszania 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. Łatwość w użyciu i utrzymaniu 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. 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	jesienna jarzębina
średnica	31 cm
pojemność	3.1 l
materiał	żeliwo pokryte emalią, stalowy uchwyt
rodzaj kuchenek	indukcyjna elektryczna ceramiczna gazowa piekarnik
można myć w zmywarce	TAK
okres gwarancji	10 lat