

Link do produktu: <https://www.sklep.zbimax.pl/garnek-cisnieniowy-zwieger-practi-plus-6-5l-p-257.html>

Garnek ciśnieniowy ZWIEGER Practi Plus 6,5l

Cena	359,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5903357370602

Opis produktu

PRACTI PLUS - garnek ciśnieniowy

Garnek Practi Plus to dwufunkcyjne naczynie, które wykonane zostało w technologii **typu forged**, czyli tłoczonego na gorąco aluminium. Wewnętrzną część naczynia pokryto innowacyjną, czterowarstwową, nieprzywierającą powłoką granitową typu **marble stone** firmy **PFLUON**. Powłoka ta ze względu na swoje wyjątkowe właściwości, zwiększające odporność na zarysowania, stosowana jest w najlepszych naczyniach na rynku. Zastosowane dno (wykonane w technologii Lotus) **współgra ze wszystkimi kuchenkami, w tym także indukcyjnymi**. To połączenie z aluminiowym korpusem powoduje szybką absorpcję ciepła, a tym samym **oszczędność czasu i energii** podczas przygotowania posiłku. Wykonana ze szkła hartowanego pokrywa zapewnia bezpieczne użytkowanie, a także – bez konieczności otwierania – **pozwala na bieżąco obserwować** proces przygotowywania potrawy. Połączony z pokrywą stabilny i wygodny uchwyt uprzyjemnia pracę, a ukryty w nim zawór zabezpieczający idealnie wpasowuje się w design całości.

Dla uzyskania perfekcyjnej szczelności **garnek wyposażono w łatwo wymienialną (w przypadku zużycia), silikonową uszczelkę** oraz w nienagrzewające się uchwyty będące jednocześnie mechanizmem zabezpieczającym. Na zewnątrz garnek w całości **pokryty jest żaroodpornym lakierem silikonowym**, dzięki czemu bardzo długo zachowuje swój wygląd i jest odporna na odpryski czy przebarwienia.

PRACTI PLUS garnek ciśnieniowy – cechy i zalety :

- powłoka **granitowa** – typu **marble stone** firmy **PFLUON**; czterowarstwową, **nieprzywierającą**, stosowaną w najlepszych naczyniach na rynku
- **dno** indukcyjne – wykonane w technologii Lotus, współgra ze **wszystkimi kuchenkami, także indukcyjnymi**
- pokrywa – wykonana ze **szkła hartowanego**, zapewnia bezpieczne użytkowanie i **pozwala na bieżąco obserwować proces przygotowywania potrawy**
- uchwyt z **zaworem zabezpieczającym** – stabilny i wygodny, wbudowany zawór zabezpiecza przed wytworzeniem nadmiernego ciśnienia
- **dwufunkcyjność** – gotowanie pod niskim ciśnieniem – **szybsze o 30 %**; oszczędność czasu i energii kuchenki; gotowanie **w stylu sous-vide** – wolne gotowanie w **temperaturze 80-85 °C**