

Link do produktu: <https://www.sklep.zbimax.pl/garnek-tradycyjny-zwieger-white-stone-20cm-2l-p-255.html>



Garnek tradycyjny Zwieger White Stone 20cm 2l

Cena	199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5903357371425

Opis produktu

WHITE STONE – garnek 20 cm

Innowacyjne garnki WHITE STONE to naczynia wykonane w technologii die cast, czyli z odlewanego aluminium, które jest najtrwalszym materiałem odpornym na odkształcenia, zmiany temperatury, a także długotrwałe użytkowanie. Wewnętrzną część garnków pokrywa nowoczesna, trzywarstwowa, nieprzywierająca powłoka granitowa GREBLON C3 GRANITE. Zastosowana powłoka, przez swoją specyficzną, chropowatą powierzchnię, pozwala przygotowywać panierowane potrawy łatwiej i lepiej niż na tradycyjnych, płaskich powierzchniach. Dzięki nowatorskiej technologii pozwalającej zredukować ilość powłok do trzech warstw, produkty WHITE STONE doskonale przewodzą i akumuluje ciepło. Można ich używać na wszystkich rodzajach kucharek, a stanowiący dno pełny dysk indukcyjny zwiększa wydajność energetyczną o około 40 %. Dołączona do garnka pokrywa wykonana została ze szkła hartowanego, a jej rant otoczony jest silikonową powłoką. Co więcej, pokrywa posiada metalowy uchwyt, dzięki czemu możemy ją bezpiecznie umieszczać w piekarniku razem z garnkiem.

Poprzez użyte, połączone ze sobą materiały (jednolite aluminiowe body, powłoka Greblon C3 Granite i silikonowy lakier żaroodporny) garnek jest jednolitą bryłą podobną do naczynia żeliwnego, ale zdecydowanie lżejszą i przez to wygodniejszą w użyciu. Wszystko to powoduje, że garnek WHITE STONE jest naczyniem typu All In One co oznacza, że w jednym naczyniu, oprócz gotowania, możemy smażyć jak na patelni, dusić oraz zapiekać jak w brytfannie, a nawet piec ciasta.

Dodatkową zaletą jest możliwość zapiekania garnków w piekarniku do temp. nie przekraczającej 240 st.C. oraz smażenia potraw jak w każdej patelni marki Zwieger.

W zestawie dodatkowe uchwyty silikonowe, chroniące przed oparzeniem. Idealnie przylegająca do garnka pokrywa z silikonowym rantem, ze specjalnymi otworami do odprowadzania pary.

Garnek – cechy i zalety:

- Możliwość zapiekania w piekarniku do temp. nie przekraczającej 240 st.C oraz smażenia potraw podobnie jak w każdej patelni marki Zwieger
- Od wstępnego podsmażenia przez duszenie aż po zapiekanie – wszystko w jednym naczyniu
- Garnki WHITE STONE działają podobnie jak naczynia żeliwne, ale są od nich znacznie lżejsze i łatwiejsze w użytkowaniu
- Odlewane aluminium typu *die cast* – lepsza struktura przewodzenia i dystrybucji ciepła
- 3-warstwowa, nieprzywierająca powłoka Greblon® C3 GRANITE – powłoka najwyższej jakości do zastosowań profesjonalnych
- Wygodne, a przede wszystkim szybkie czyszczenie garnka po użyciu (przygotowywane produkty nie przywierają do garnka)
- Smażenie w niskich temperaturach przy minimalnym lub całkowitym braku użycia tłuszczu – zdrowy tryb życia
- Pełna indukcja – zwiększenie wydajności energetycznej o ok. 40%
- W zestawie uchwyty silikonowe, chroniące przed oparzeniem
- Idealnie przylegająca do garnka pokrywa z silikonowym rantem, ze specjalnymi otworami do odprowadzania pary

