Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 22:13

Link do produktu: https://www.sklep.zbimax.pl/garnek-zwieger-white-stone-28cm5-5l-p-256.html



Garnek ZWIEGER White Stone 28cm/5,5l

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**5903357370978**

Opis produktu

WHITE STONE – garnek 28 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 akumulują ciepło**. Można ich używać na **wszystkich rodzajach kuchenek**, a stanowiący dno **pełny dysk indukcyjny zwiększa wydajność energetyczną o około 40 %.** Dołączona do garnka pokrywka 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 zapieczenie – 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