

Link do produktu: <https://agdydgoszcz.pl/zwieger-garnek-black-stone-pokrywa-20-cm-p-124.html>

ZWIEGER - Garnek BLACK STONE + pokrywa - 20 cm

Cena	273,49 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	190548763
Kod producenta	373542
Kod EAN	5903357373542
Marka	Zwieger

Opis produktu

Innowacyjne garnki BLACK STONE to naczynia wykonane w technologii die cast, czyli z odlewane aluminium, które jest najtrwalszym materiałem odpornym na odkształcenia, zmiany temperatury, a także długotrwałe użytkowanie. Wewnętrzna 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 BLACK 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 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 BLACK 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°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.

Zalety produktu:

- Możliwość zapiekania w piekarniku do temp. nie przekraczającej 240°C oraz smażenia potraw podobnie jak w każdej patelni marki Zwieger
- Od wstępnego podsmażenia przez duszenie aż po zapieczenie – wszystko w jednym naczyniu
- Garnki BLACK 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

Dane techniczne:

- Producent: Zwieger
- Linia: Black Stone
- Materiał: Odlewane aluminium typu die cast
- Powłoka: Greblon C3 Granite non-stick
- Średnica: 20 cm
- Wysokość: 9,5 cm
- Pojemność całkowita: 2,4 l
- Pojemność użytkowa: 2,1 l
- Kolor: Czarny, szary
- Maksymalna temperatura pracy: 240°C