

Link do produktu: <https://agdbydgoszcz.pl/zwieger-garnek-cisnieniowy-practi-plus-6-5-l-p-44.html>

## ZWIEGER - Garnek ciśnieniowy PRACTI PLUS - 6,5 L

Cena	<b>262,49 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Numer katalogowy	<b>142671258</b>
Kod producenta	<b>ZGN1020</b>
Kod EAN	<b>5903357370602</b>
Marka	<b>Zwieger</b>

### Opis produktu

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.

#### Zalety produktu:

- powłoka granitowa – typu marble stone firmy PFLUON; czterowarstwowa, nieprzywierająca, stosowana 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 oC

#### Dane techniczne:

- Producent: Zwieger
- Rodzaj kuchenki: Indukcyjna, Elektryczna, Ceramiczna, Gazowa
- Materiał wykonania: Szkło hartowane, Aluminium
- Kolor: Stalowy
- Warstw dna: 3
- Zmywarka: Tak