

Link do produktu: <https://agdbdydgoszcz.pl/zwieger-garnek-termoizolacyjny-24-cm-5-2-l-p-88.html>

ZWIEGER - Garnek termoizolacyjny - 24 cm - 5,2 L

| | |
|------------------|------------------------------|
| Cena | 322,69 zł |
| Dostępność | Aktualnie niedostępny |
| Numer katalogowy | 142688861 |
| Kod producenta | ZW-GTP-1692 |
| Kod EAN | 5903357371692 |
| Marka | Zwieger |

Opis produktu

ThermoPot to proekologiczny produkt i wyjątkowo nowatorskie rozwiązanie na rynku AGD w jednym, wychodzące naprzeciw potrzebom małych i dużych gospodarstw domowych. Tym, co wyróżnia ThermoPot ma tle pozostałych, typowych garnków jest system konstrukcyjny i zaimplementowana w nim izolacja próżniowa, której działanie przypomina to stosowane w dobrze znanych nam termosach. Tego typu rozwiązanie umożliwia, po podgrzaniu potrawy, utrzymywanie wysokiej temperatury wewnątrz naczynia przy minimalnym stopniu grzania palnika kuchenki czy użyciu równie niskiej mocy płyty indukcyjnej. Tym samym garnek ten w porównaniu do typowych garnków, do tej samej czynności zużywa ok. 50% mniej energii, będąc przez to produktem ekologicznym i tanim w eksploatacji. Dodatkowo po ugotowaniu potrawy i zdjęciu garnka z kuchenki, przy jednoczesnym przykryciu go pokrywą izolacyjną, ThermoPot będzie pełnić rolę termosu, dzięki czemu potrawa przez kilka godzin pozostanie gorąca.

Zalety produktu:

- TERMOIZOLACJA – nowatorskie rozwiązanie pozwalające, w porównaniu do typowych garnków, długo utrzymać ciepło potrawy po ugotowaniu i zaoszczędzić do 50% energii grzewczej podczas jej gotowania
- Stal ANSI 304 – najwyższej jakości stal nierdzewna, czyli materiał najczęściej wybierany do produkcji najlepszych naczyń kuchennych
- Uchwyty – spawane, nienagrzewające się, niezwykle trwałe i wytrzymałe, zapewniające pewny chwyt bez obawy o wyslizgnięcie się naczynia z ręki
- Pokrywa – wykonana z tej samej stali, z zastosowanym systemem termoizolacji; w użyciu wraz z garnkiem tworzy termoizolacyjną bryłę działająca podobnie jak termos
- Dno – w pełni indukcyjne, równomiernie rozprowadza i akumuluje ciepło; wysoka energooszczędność i idealna współpraca ze wszystkimi typami kuchenek