

Link do produktu: <https://rafex.eu/garnek-rzymski-3l-p-203420.html>



# Garnek Rzymski 3l

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 97,10 zł      |
| Numer katalogowy | RAFEX003233   |
| Kod EAN          | 5908277710972 |
| Producent        | Browin        |

## Opis produktu

Ekologiczny i bezpieczny - garnek rzymski wykonany jest z naturalnego materiału - specjalnie wypalanej gliny. Umożliwia to bezpieczne pieczenie. Porowata struktura naczynia wchłania wodę, która paruje w trakcie pieczenia. Mycie garnka wymaga tylko wody i również jest ekologiczne. Zdrowe, dietetyczne posiłki - pieczenie w atmosferze pary wodnej bez użycia tłuszczu pozwala na przygotowanie dietetycznych dań, bogatych w witaminy i mikroelementy, zachowujących naturalne aromaty składników. Dzięki pieczeniu w temperaturze pary wodnej potrawa zachowuje zdrowe tłuszcze i białka. Wygodny w użyciu i uniwersalny - dzięki budowie garnka potrawy nie przypalają się, piekarnik jest czysty, a dania soczyste w środku i chrupiące na wierzchu. W garnku rzymskim przygotujesz musakę, pieczenie, gulasze, chleby i ciasta. Wszystkie będą miały wyjątkowy smak i bogactwo wartości odżywczych. Odpowiedni dla wegan, wegetarian - wegetariańskie dania przygotowane w garnku rzymskim zachowują więcej wartości odżywczych. Ulubione potrawy z dodatkiem aromatycznych przypraw będą jeszcze smaczniejsze. Potrawy idealne dla dzieci - w garnku przygotujesz zdrową, soczystą pieczeń oraz wiele innych dań, które dzieci zawsze zjedzą z apetytem. Miękkie, delikatne mięso i słodkie pieczone warzywa, to smaczna propozycja na obiad dla najmłodszych. Garnek rzymski to doskonały sposób na urozmaicenie codziennych posiłków, a zwłaszcza obiadów. Dania przygotowane w garnku rzymskim mają więcej smaku, aromatu i wartości odżywczych dzięki właściwościom materiału, z jakiego garnek ten jest zrobiony. Specjalne właściwości gliny, z której wykonany jest garnek rzymski, pozwalają na przygotowanie potraw w atmosferze pary wodnej. Porowata struktura naczynia umożliwia wchłonięcie wody, która następnie paruje w trakcie pieczenia, dzięki czemu dania gotują się we własnym sosie i parze uwalnianej stopniowo ze ścian garnka. Nie ma potrzeby dodawania tłuszczu czy oleju, dzięki czemu dania zachowują swój naturalny aromat, witaminy i mikroelementy, są pyszne i zdrowe. Tak przygotowane potrawy są idealne dla osób będących na diecie. Garnek rzymski jest doskonałym rozwiązaniem dla wegan, wegetarian i miłośników dań kuchni wschodniej. Gliniane naczynie z pewnością docenią osoby rozsmakowane w kuchni gruzińskiej. Gotując w takim glinianym naczyniu zbliżasz się do tradycyjnego, naturalnego gotowania znanego w Polsce od wieków. Sposób użycia:- Przed każdym użyciem garnek należy moczyć w wodzie przez 10-15 minut. Garnek zamaczamy w całości łącznie z pokrywą. Następnie należy go wstawić do zimnego piekarnika. W celu uzyskania chrupiącej potrawy, 10 minut przed końcem pieczenia należy zdjąć pokrywkę garnka.- Przed pieczeniem chleba wysmaruj garnek masłem lub olejem kokosowym i obsyp bułką tartą lub mąką, aby z łatwością wyjąć upieczony bochenek- Garnka nie należy stawiać bezpośrednio na gazie czy płycie elektrycznej.- Garnek rzymski nie może być poddawany gwałtownym zmianom temperatury.- Nie należy wlewać zimnych płynów do gorącego garnka.- Rekomendowana maksymalna temperatura pieczenia w garnkach rzymskich to 200°C.- Garnek jest przeznaczony do użytku w piekarnikach gazowych i elektrycznych. Mycie i czyszczenie: Po użyciu garnek należy kilkakrotnie namoczyć w ciepłej wodzie, następnie umyć gąbką lub miękką szczoteczką. Cięższe zabrudzenia można zmywać używając sody oczyszczonej. Od czasu do czasu garnek warto wygotować w wodzie z octem, aby zneutralizować zapachy. Garnka nie należy myć w zmywarce. Po myciu garnek należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia i przechowywać otwarty najlepiej w przewiewnym miejscu. Pojemność całkowita naczynia razem z pokrywką: 3 L