

Link do produktu: <https://rafex.eu/garnek-rzymski-okragly-4l-p-203421.html>

Garnek Rzymski Okrągły 4l



Cena	110,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003234
Kod EAN	5908277703844
Producent	Browin

Opis produktu

Neutralny dla środowiska - garnek rzymski wykonany jest z naturalnej, odpowiednio wypalanej gliny. Pozwala to na pieczenie bez użycia tłuszczu w atmosferze pary wodnej. Garnek utrzymasz w czystości używając wyłącznie wody i gąbki. Zdrowe tłuszcze i bogactwo witamin - Pieczenie w garnku rzymskim to zachowanie naturalnego aromatu, witamin i mikroelementów składników. Dzięki pieczeniu w temperaturze pary wodnej danie zachowuje zdrowe tłuszcze i białka. Uniwersalny kształt - kształt garnka pozwoli na upieczenie potraw mięsnych, zapiekane i wyrobów cukierniczych. W garnku upieczesz także pyszny chleb. Okrągła forma zapewnia równomierne pieczenie. Dania dla całej rodziny - soczyste i pachnące dania upieczone w garnku rzymskim ucieszą Twoje dzieci. Miękkie i słodkie pieczone warzywa i aromatyczne mięso to doskonała propozycja nawet dla najmłodszych. Niezastąpiony w kuchni - optymalna pojemność i rozmiar garnka pozwala na wykorzystanie go do przygotowywania rozmaitych potraw, w tym dań jednogarnkowych. Pieczenie pod przykryciem sprawia, że witaminy i mikroelementy pozostają w przygotowywanym posiłku. Pieczenie w atmosferze pary wodnej pozwala na zachowanie dietetycznych walorów potraw. Tłuszcze i białka nie są poddawane wysokiej temperaturze i zachowują swoje najważniejsze zdrowotne walory. Garnek rzymski jest wykonany ze specjalnie wypalanej gliny. Gлина posiada pory, w które wnika woda. Podczas ogrzewania naczynia garnek uwalnia parę wodną, a potrawa przygotowuje się na parze uwalnianej ze ścian naczynia dusząc się we własnym sosie. Do dań nie trzeba dodawać tłuszczu. Pokrywa pozwala na zachowanie większej ilości witamin i mikroelementów oraz bogatego aromatu potrawy. Okrągły kształt gwarantuje równomierne rozprowadzenie temperatury w trakcie pieczenia. Jest to ważne podczas pieczenia chleba, czy pieczeni mięsnych. Garnek rzymski urozmaici także kuchnię wegan i wegetarian. Garnek rzymski jest idealny dla osób będących na diecie niskotłuszczowej lub lekkostrawnej. Osoby gustujące w kuchni gruzińskiej z przygotowują w nim swoje ulubione jednogarnkowe dania. Sposób użycia:- Przed każdym użyciem namocz garnek w wodzie przez 10-15 minut, zanurzając go w całości. Następnie wstaw do zimnego piekarnika. W zależności od wymogów przepisu nagrzewamy pusty garnek lub od razu z wsadem. Po upieczeniu potrawę możesz wyjąć gdy jest gorąca (np. pieczywo) lub zostawić do ostudzenia, aż **Składniki:** dobrze się zwiążą (np. gdy przygotowujesz pasztet). Sposób wykorzystania garnka powinien być dopasowany do przepisu. - 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. Wymiary: Długość: 29 cm Szerokość: 26.3 cm Wysokość: 12.5 cm Masa: 2.28 kg Pojemność naczynia z pokrywą: 4 L