

Link do produktu: <https://beta.rafex.eu/garnek-rzymski-4l-p-203424.html>

Garnek Rzymski 4l



Cena	126,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003237
Kod EAN	5908277702250
Producent	Browin

Opis produktu

Przyjazny dla środowiska - garnek rzymski zrobiony jest ze specjalnie wypalanej gliny. Jest to naturalny i bezpieczny materiał o porowatej strukturze. Kompleksowe zastosowanie - w ganku rzymskim przygotujesz pyszny chleb, moussakę, pieczenie, gulasze i ciasta. Wszystkie będą miały wyjątkowy smak i bogactwo wartości odżywczych. Doskonały dla osób na diecie - w garnku rzymskim dania przygotujesz w atmosferze pary wodnej bez konieczności dodawania tłuszczu. Dzięki temu dania będą smaczne, dietetyczne i zdrowe. Uniwersalny rozmiar - odpowiednia pojemność garnka jest idealna do przygotowania kompletnego dania dla całej rodziny (na przykład zapiekanki, lasagne) lub dania głównego podczas spotkania w większym gronie (jak soczysta pieczeń). Idealny dla wegan, wegetarian - w garnku rzymskim przygotujesz także swoje ulubione bezmięsne i wegańskie dania. Dzięki garnkowi rzymskiemu w prosty sposób urozmaicisz swoje codzienne posiłki. Bez problemu przygotujesz w nim jednogarnkowe, zdrowe dania. Upieczone pod przykryciem posiłki będą miały więcej witamin i mikroelementów. Będą smaczne i zdrowe. Garnek rzymski jest wykonany z naturalnej gliny. Jej właściwości pozwalają na pieczenie potraw w atmosferze pary wodnej. Naczynie ma porowatą strukturę, w jego pory podczas namaczania przed gotowaniem dostaje się zatem woda. Podczas pieczenia woda ta paruje, a potrawa przygotowuje się na parze, dusząc w sosie własnym. Dzięki temu do potraw nie trzeba dodawać tłuszczu, a danie zachowuje swój naturalny aromat. Dzięki pokrywce przygotowane danie zachowuje więcej witamin i mikroelementów. Potrawa wychodzi pyszna i zdrowa. Garnek jest także urozmaicheniem dla miłośników kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. Garnek rzymski ułatwi także gotowanie osobom będącym na diecie lekkostrawnej czy niskotłuszczowej. Osoby gustujące w kuchni gruzińskiej z łatwością przygotowują w nim swoje ulubione 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: 32 cm Szerokość: 22.0 cm Wysokość: 13,5 cm Masa: 2,3 kg Pojemność naczynia razem z pokrywą: 4 L