



## Garnek rzymski 2,5L

Numer katalogowy	<b>BR-770613</b>
Kod producenta	<b>BR-770613</b>
Kod EAN	<b>5904816002683</b>

### Opis produktu

- **Naturalna, ekologiczna glina** - garnek rzymski wykonany jest specjalnie wypalanej gliny, która jest materiałem ekologicznym i bezpiecznym dla zdrowia.
- **Praktyczny, podłużny kształt** - garnek ma kształt popularnej keksówki, dzięki czemu świetnie sprawdzi się zwłaszcza do pieczenia pasztetów, chlebów, ciast i zapiekanek.
- **Do najróżniejszych dań** - w garnku rzymskim przygotujesz pyszne mięsa, ryby, zapiekanki, pasztety, dania warzywne oraz upieczesz podłużne bochenki chlebów czy domowe ciasta drożdżowe.
- **Dla dbających o zdrowie** - pieczenie w garnku rzymskim nie wymaga dodatku tłuszczu, dzięki czemu przygotowywane potrawy są mniej kaloryczne.
- **Gotowanie w atmosferze pary wodnej** - dzięki wytwarzanej w trakcie pieczenia parze wodnej, potrawy zachowują cenne witaminy i soczystość.
- **Bezpieczne opakowanie** - garnek rzymski sprzedawany jest w specjalnie zaprojektowanym dla niego kartonie ze sztywnej tektury. Dzięki temu masz pewność, że nie zostanie on uszkodzony w transporcie i dotrze do Ciebie w całości.

Gliniany garnek rzymski 2,5 L z pokrywką to doskonała alternatywa dla popularnej, standardowej keksówki. Garnek wykonany jest z naturalnego materiału - gliny. Dzięki temu podczas pieczenia potrawy nie wymagają dodatku tłuszczu, są lekkostrawne i zachowują o wiele więcej wartości odżywczych.

Garnek rzymski jest uniwersalnym naczyniem, w którym przygotować można praktycznie wszystkie dania. Ze względu na kształt idealnie sprawdzi się zwłaszcza do chlebów, także bezglutenowych, ciast i pasztetów, również wegańskich np.: z ciecierzycy czy soczewicy.

Jeśli zależy Ci na tym, aby potrawa bądź chleb były chrupiące, pod koniec pieczenia zdejmij pokrywkę z naczynia.

Z powodzeniem upieczesz w garnku dania z mięsa, z ryb, warzyw. Podłużny garnek rzymski 2,5 L pozwala na łatwe utrzymanie kształtu i odpowiedniej wilgotności potrawy.

Porowata struktura garnka rzymskiego w trakcie pieczenia uwalnia wodę, dzięki czemu danie w piekarniku piecze się również na parze. Dzięki temu przygotowywana w garnku rzymskim potrawa będzie chrupiąca na zewnątrz i odpowiednio wilgotna w środku.

#### Sposób użycia:

- Przed każdym użyciem garnek należy moczyć w wodzie przez 10-15 minut. Garnek zamaczamy w całości łącznie z pokrywką. 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 200C.

- 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 zewnętrzne:**

1. garnek:

- długość 33/23,5 cm
- szerokość 16,1/12,5 cm
- wysokość 9,5 cm

2. pokrywa:

- długość 33//24 cm
- szerokość 16,1/11,4 cm
- wysokość 5 cm

### **Wymiary wewnętrzne:**

1. garnek:

- długość 27,1/22,1 cm
- szerokość 14,2/11,1 cm
- wysokość 8,6 cm

2. pokrywa:

- długość 27,1/20,6 cm
- szerokość 12,4/11 cm
- wysokość 4 cm

### **Wymiary kompletu:**

- długość 33 cm
- szerokość 16,1 cm
- wysokość 14,4 cm
- pojemność całkowita naczyńia razem z pokrywką 2,5 L.