

## Garnek rzymski 4 L



Numer katalogowy	<b>BR-770604</b>
Kod producenta	<b>BR-770604</b>
Kod EAN	<b>5908277702250</b>

### 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 garnku 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, vegetarian** - 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 pokrywie 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 przygotują 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 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 29,2//18,6 cm
- szerokość 21,1/13 cm
- wysokość 7 cm

#### 2. pokrywa:

- długość 31/20,5 cm
- szerokość 21,1//15,5 cm
- wysokość 6,5 cm

### **Wymiary wewnętrzne:**

#### 1. garnek:

- długość 27,4/19,5 cm
- szerokość 20/13,2 cm
- wysokość 6 cm

#### 2. pokrywa:

- długość 26/20,5 cm
- szerokość 18,6/15,1 cm
- wysokość 5,8 cm

### **Wymiary kompletu:**

- długość 31 cm
- szerokość 21,1 cm
- wysokość 13,2 cm
- pojemność całkowita naczyńia razem z pokrywką 4 L.