

## Garnek rzymski 4L



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>84,00 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>P1-770608</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-770608</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816001419</b> |

### Opis produktu

- **Naturalna glina** - garnek rzymski wykonany jest z odpowiednio wypalanej gliny. Porowata powierzchnia umożliwia pieczenie w atmosferze pary wodnej. Tak przygotowane potrawy są bardzo zdrowe.
- **Do warzyw, mięs, ryb, chleba czy ciasta** - to uniwersalne naczynie, w którym przygotujesz zarówno dania jednogarnkowe, mięsa, ryby, jak i upieczesz pyszny chleb z chrupiącą skórką lub pachnące ciasto drożdżowe.
- **Dla dbających o linię** - pieczenie w garnkach rzymskich nie wymaga dodatku tłuszczu, co stanowi świetny wybór dla wszystkich osób dbających o dietę.
- **Niepowtarzalny smak potraw** - dania przygotowane w garnku rzymskim są soczyste, aromatyczne, a dodane warzywa nie tracą koloru.
- **W zestawie z pokrywką** - garnek sprzedawany jest w komplecie z pokrywką. Pieczenie pod przykryciem sprawia, że witaminy i mikroelementy pozostają w przygotowywanej potrawie.

Garnek rzymski 4 L to świetny wybór dla osób dbających o zdrowie. To naczynie wykonane z naturalnej gliny, w którym przygotować możemy różnorodne dania, począwszy od pieczonych warzyw czy mięs, delikatnych ryb, na pieczywie skończywszy. Garnek taki sprawdzi się zarówno na potrawy mięsne, wegetariańskie, jak i do przygotowania dań różnych kuchni np.: gruzińskiej czy węgierskiej.

Dzięki porom zawartym w glinianej powierzchni, garnek nasiąka wodą, która uwalniana zostaje w postaci pary wodnej pod wpływem ogrzewania naczynia. Tak przygotowane dania zachowują większość witamin, są niezwykle aromatyczne i posiadają niepowtarzalny smak, którego nie uzyskasz podczas pieczenia w zwykłych naczyniach. Upieczone potrawy są soczyste, pomimo pieczenia bez dodatku tłuszczu.

Garnek rzymski jest prosty w użyciu oraz utrzymaniu w czystości, należy jedynie pamiętać o kilku wskazówkach, które znajdziesz poniżej.

#### 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 31,8/21 cm
- szerokość 24,2/15 cm
- wysokość 8 cm

2. pokrywa:

- długość 33/21,5 cm
- szerokość 22,6/14 cm
- wysokość 8 cm

#### **Wymiary wewnętrzne:**

1. garnek:

- długość 26,4/20,6 cm
- szerokość 20,7/14,4 cm
- wysokość 7,2 cm

2. pokrywa:

- długość 27,1/20,6 cm
- szerokość 21,4/13,8 cm
- wysokość 7,2 cm

#### **Wymiary kompletu:**

- długość 33 cm
- szerokość 24,2 cm
- wysokość 15,6 cm
- pojemność całkowita naczyń razem z pokrywką : 4 L