

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/garnek-rzymski-okragly-4-l-p-2155.html>

Garnek rzymski okrągły 4 L



Cena	84,00 zł
Numer katalogowy	P1-770605
Kod producenta	P1-770605
Kod EAN	5908277703844

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, zapiekanek 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 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:

- Ø 26,5/15,7 cm
- wysokość 8,2 cm

2. pokrywa:

- długość 29,5 cm
- szerokość 24,8 cm
- wysokość 6 cm

Wymiary wewnętrzne:

1. garnek:

- Ø 25,3/23,2 cm
- wysokość 7,2 cm

2. pokrywa:

- Ø 24,7/23,5 cm
- wysokość 5,1 cm

Wymiary kompletu:

- długość 29,5 cm
- szerokość 26,5 cm
- wysokość 13,5 cm
- pojemność całkowita naczyńia razem z pokrywką 4 L.