

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/garnek-rzymski-szkliwiony-4-5-l-p-3193.html>

## Garnek rzymski szkliwiony 4,5 L



Numer katalogowy	<b>BR-770614</b>
Kod producenta	<b>BR-770614</b>
Kod EAN	<b>5904816005189</b>

### Opis produktu

Naczynie to charakteryzuje się emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą. Idealnie łączy zalety garnków rzymskich z naturalnej glinki i typowych naczyń powlekanych. W garnku tym przygotujesz pyszne mięsa, warzywa, ciasta, chleby i wiele innych potraw. Świetnie sprawdzi się również do przechowywania pieczywa.

- **Wyjątkowe możliwości naczynia** - garnek z emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą to zestaw, który zapewni moc kulinarnych doznań. Wykorzystaj pełnię jego możliwości – możesz w nim gotować i piec, przygotowywać wieloskładnikowe porcje obiadowe, wypiekać chleby i ciasta.
- **Zdrowe i pyszne dania** - użycie tego naczynia pozwoli uzyskać soczyste i aromatyczne potrawy o wyjątkowych walorach smakowych. Przygotujesz w nim dania tradycyjne, dietetyczne, także wegetariańskie i wegańskie, z zachowaniem ich wartości odżywczych.
- **Możliwość przygotowywania dużych porcji** - duża pojemność i głębokość naczynia oraz wydłużony kształt pozwalają na przygotowywanie sporej wielkości, rodzinnych porcji lub dań na dłużej, w tym ryb czy drobiu bez konieczności ich porcjowania.
- **Połączenie naturalnego materiału z wygodą użytkownika** - specjalnie wypalana glinka, nieszkliwiona pokrywa i emaliowany wewnątrz forma, to możliwość korzystania z walorów przygotowywania potraw w garnkach rzymskich, a jednocześnie komfort używania i ułatwione czyszczenie naczynia.
- **Atrakcyjna forma** - klasyczny kształt naczynia sprawia, że świetnie prezentuje się ono zarówno w tradycyjnej, jak i nowoczesnej kuchni, a atrakcyjnego wyglądu dodaje mu ozdobny ornament.

Garnek rzymski z emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą, to naczynie łączące zalety typowego garnka z naturalnej glinki i naczyń powlekanych – emaliowanych bądź szkliwionych w inny sposób. W naczyniu tym przyrządzisz pyszne mięsa, warzywa, ciasta, chleby i wiele innych potraw. Świetnie sprawdzi się również do przechowywania pieczywa.

Do pieczenia w nim używaj tłuszczu lub oleju. Niektóre potrawy możesz także przygotować beztłuszczowo, używając tylko nieco wody, by osiągnąć odpowiednią wilgotność wewnątrz zamkniętego naczynia. Do pieczenia w nim używaj tłuszczu lub oleju. Niektóre potrawy możesz także przygotować beztłuszczowo, używając tylko nieco wody, by osiągnąć odpowiednią wilgotność wewnątrz zamkniętego naczynia.

Zalecamy, by pokrywkę z glinki przed użyciem namoczyć, dzięki czemu odparowująca podczas pieczenia woda zapewni potrawom większą soczystość. Samego garnka - ze względu na emalię - nie ma potrzeby namaczać. Ceramiczna emalia sprawia, że zapach potraw nie przenika do ścianek garnka, idealnie więc sprawdzi się on w przypadku dań z bardziej aromatycznych produktów (aromaty w naturalny sposób będzie przyjmowała jedynie nieszkliwiona pokrywa). Dno garnka jest odpowiednio karbowane, co zapobiega nadmiernemu przywieraniu potraw. Dzięki szkliwieniu mycie i czyszczenie garnka jest bardzo łatwe. Naczynie świetnie się prezentuje, atrakcyjnego wyglądu dodaje mu delikatny, roślinny ornament zdobiący garnek i pokrywkę. Duża pojemność i głębokość naczynia oraz wydłużony kształt pozwolą Ci na przygotowywanie sporej wielkości, rodzinnych porcji lub dań na dłużej, w tym ryb czy drobiu bez konieczności ich porcjowania.

**Uwaga!** Naczynie nie może być poddawane gwałtownym zmianom temperatury, np. nie wolno wlewać do rozgrzanego garnka zimnych płynów. Garnek rzymski nadaje się do użycia w piekarniku, w temperaturze do maksymalnie 250C. Pamiętaj, że cała

---

powierzchnia naczyń mocno się nagrzewa, dlatego konieczne jest używanie rękawic ochronnych. Po wyjęciu garnka z piekarnika postaw go na drewnianej podstawce lub na ściereczce kuchennej.

**Mycie i przechowywanie:** emaliowane wnętrze garnka zalecamy czyścić ręcznie, przy użyciu płynu do mycia naczyń. Do mycia części glinianych nie stosuj płynu do mycia naczyń, używaj jedynie gorącej wody, a w razie dużych zabrudzeń użyj soli kuchennej i gąbki lub sztywnej szczotki. Naczynie przechowuj z pokrywką odwróconą do góry dnem, najlepiej przełożoną ręcznikiem papierowym w taki sposób, by zapewnić dostęp powietrza do wnętrza garnka.