

21-częściowy zestaw garnków z przyborami kuchennymi z nieprzywieralną powłoką marmurową firmy ZILNER

Cechy:

Materiał: Materiał: wysokiej jakości odlewane aluminium. Korpus z odlewanego stopu aluminium o nieprzeciętnych właściwościach akutermicznych.

Na zewnętrznej stronie pokryte błyszczącym lakierem żaroodpornym.

Powłoka: marmurowa, non-stick, wolna od szkodliwych substancji PFOA.

Lekka obudowa zapewnia znakomitą przewodność ciepła.

Wysoka odporność na zarysowania i temperaturę.

Nienagrzewające się silikonowe uchwyty powlekane silikonem.

Pokrywki wykonane z hartowanego szkła z odpowietrznikiem.

Precyzyjnie przylegające dno z dyskiem ferromagnetycznym.

Przystosowane są do współpracy z każdym rodzajem kuchni, także płytami indukcyjnymi.



W zestawie:

1 x Rondel z pokrywką ~1,2L, 16cm

1 x Garnek z pokrywką o pojemności ~2.3L, 20 cm

1 x Garnek z pokrywką o pojemności ~4.3L, 24 cm

1 x Garnek z pokrywką o pojemności ~6.2L, 28 cm

1 x Płytki garnek o pojemności ~3.2L, 28 cm

1 x Patelnia głęboka 24cm

1 x Patelnia grillowa 24 cm

1x Patelnia do naleśników 24 cm

2 x Podstawka bakelitowa pod gorące naczynia

4 x Przybory kuchenne

3 x Noże kuchenne



Powłoka marmurowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miedzią granitowym, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż teflon, ale przy tym zachowuje jego

zalety: nie przypala, dobrze rozprawdza ciepło. Łączy zalety naczyń żeliwnych i teflonowych. Ma wszelkie zalety teflonu, ale jest bardziej odporna na uszkodzenia, przewyższana w tym nawet powłoki ceramiczne.



Marmurowa powłoka sprawia, że naczynia są wyjątkowo odporne na wszelkie zarysowania i trwałe. Ten typ garnków i patelni pozwala również na smażenie przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu, ponieważ naczynie rozgrzewa się podobnie do kamienia i oddaje ciepło całą swą powierzchnią.

Kompozycja aluminiowego korpusu i ferromagnetycznego dna umożliwia użytkowanie na kuchni indukcyjnej oraz na wszystkich innych rodzajach kuchni i wykorzystywania najlepszych właściwości akutermicznych odlewanego i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 220°C.