

Garnki z Trójwarstwowym Dnem – Idealne Rozwiązanie dla Twojej Kuchni

Trójwarstwowe dno naczyń zapewnia wyjątkową zdolność akumulacji ciepła, co przekłada się na efektywne i energooszczędne gotowanie. Konstrukcja złożona ze stalowej kapsuły z aluminiowym rdzeniem równomiernie rozprowadza ciepło, pozwalając na precyzyjne przygotowanie potraw bez ryzyka przypaleń.

Dzięki tej technologii możesz gotować z minimalną ilością wody lub tłuszczu, co podnosi walory smakowe oraz zdrowotne przygotowywanych dań. Dodatkowo, naczynia utrzymują ciepło przez długi czas, nawet po wyłączeniu kuchenki, co pozwala na dokończenie gotowania przy zmniejszonym zużyciu energii.

Kompatybilność z każdą kuchenką – garnki są przystosowane do wszystkich typów płyt grzewczych, w tym indukcyjnych, co czyni je uniwersalnym wyborem dla każdej kuchni.

Szklane, żaroodporne pokrywki z odpowietrznikami gwarantują wygodę użytkowania, a nitowane uchwyty nienagrzewające się zapewniają bezpieczeństwo i komfort. Wnętrze naczyń jest lśniące i wyposażone w miarkę, co ułatwia precyzyjne dozowanie składników.

Oprócz funkcjonalności, garnki zachwycają eleganckim designem, który doskonale komponuje się z każdym stylem kuchni. Ich uniwersalny kształt umożliwia ustawianie naczyń jedno na drugim, co oszczędza miejsce w szafkach.

Dodatkowym atutem jest możliwość mycia naczyń w zmywarce, co zapewnia wygodę i oszczędność czasu.



Garnki do gotowania na parze 4-elementowe 2,5 L, 18 cm

Zestaw garnków wykonanych ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej 18/10, która cechuje się wyjątkową odpornością na korozję, zmienne temperatury i uszkodzenia mechaniczne. Dzięki swojej trwałości i właściwościom bakteriobójczym stal 18/10 zapewnia bezpieczne i higieniczne przygotowywanie posiłków. Garnki te są idealne do gotowania na parze, co pozwala zachować naturalny smak, aromat i wartości odżywcze potraw.

Stylowy i funkcjonalny design sprawia, że świetnie sprawdzą się zarówno w codziennej kuchni, jak i podczas bardziej wymagających kulinarnych wyzwań.

