

Materiał: Zestaw garnków Zilner wykonany jest z wysokiej jakości odlewane aluminium, które charakteryzuje się wyjątkowymi właściwościami akutermicznymi, zapewniając równomierne i szybkie nagrzewanie. Dzięki temu gotowanie staje się bardziej efektywne, a potrawy równomiernie ugotowane.

Powłoka: Granitowa powłoka typu non-stick gwarantuje, że jedzenie nie przywiera, a dodatkowo jest całkowicie wolna od szkodliwego PFOA. Wybierając te garnki, masz pewność, że gotujesz zdrowo i bezpiecznie.

Design: Zewnętrzna powierzchnia garnków pokryta jest żaroodpornym, połyskującym lakierem, który nadaje im elegancki wygląd, a jednocześnie zapewnia trwałość i odporność na działanie wysokich temperatur.

Funkcjonalność: Lekka konstrukcja garnków zapewnia doskonałą przewodność ciepła, co przekłada się na szybsze i bardziej energooszczędne gotowanie. Garnki są odporne na zarysowania, a także wysoką temperaturę, co sprawia, że będą Ci służyć przez długie lata.

Bezpieczeństwo: Nienagrzewające się uchwyty pokryte silikonem zapewniają wygodę i bezpieczeństwo podczas gotowania, a hartowane szklane pokrywki z odpowietrznikiem umożliwiają łatwą kontrolę procesu gotowania, bez konieczności ich podnoszenia.

Uniwersalność: Precyzyjnie dopasowane dno garnków z ferromagnetycznym dyskiem sprawia, że nadają się one do wszystkich typów kuchenek – gazowej, elektrycznej, ceramicznej, halogenowej i indukcyjnej.

Łatwość w utrzymaniu czystości: Zestaw jest również przystosowany do mycia w zmywarce, co dodatkowo ułatwia codzienne użytkowanie.



Powłoka granitowa to nowoczesna wersja klasycznego teflonu, wzbogacona mielonym granitem, co nadaje jej wyjątkową twardość i wytrzymałość. Jest znacznie bardziej odporna na uszkodzenia niż tradycyjny teflon, zachowując przy tym jego najlepsze cechy – nie przypala, równomiernie rozprowadza ciepło i pozwala na zdrowe gotowanie z minimalną ilością tłuszczu. To połączenie zalet naczyń żeliwnych i teflonowych, które przewyższa nawet powłoki ceramiczne pod względem trwałości i odporności na zarysowania.

Granitowa powłoka sprawia, że garnki i patelnie są wyjątkowo odporne na zarysowania i zachowują swoje właściwości przez długie lata użytkowania. Dodatkowo, równomiernie rozprowadzają ciepło, co umożliwia smażenie z minimalną ilością tłuszczu, a powierzchnia naczyń oddaje ciepło na całej swojej powierzchni, jak kamień.

Aluminiowy korpus połączony z ferromagnetycznym dnem zapewnia kompatybilność z kuchenką indukcyjną oraz wszystkimi rodzajami płyt grzewczych, gwarantując doskonałe właściwości akutermiczne. Zestaw jest również odporny na wysokie temperatury, umożliwiając gotowanie i smażenie w temperaturze do 220°C.



W skład zestawu wchodzi:

- Garnek z pokrywką o pojemności 2,3 L i wymiarach 20 x 10 cm
- Garnek z pokrywką o pojemności 4,3 L i wymiarach 24 x 11 cm
- Garnek z pokrywką o pojemności 6,5 L i wymiarach 28 x 12 cm
- Garnek z pokrywką o pojemności 1,2 L i wymiarach 16 x 8,5 cm
- Głęboka patelnia o pojemności 2,1 L i wymiarach 24 x 6,5 cm
- Patelnia wok o pojemności 3,2 L i wymiarach 28 x 6,5 cm
- 2 podstawki termiczne pod garnek
- 3 przybory kuchenne z nylonu

