



GARNKI I FORMY RZYMSKIE

Doskonale naczynia do **zdrowego i beztłuszczowego** pieczenia mięsa, chleba, bułek, jajek, ryb i drobiu. Znakomite do przyrządzania zapiekanelek czy popularnych dań jednogarnkowych.

Glina transylwańska z której wykonane są garnki pozwala na przygotowanie potraw w atmosferze pary wodnej. Pieczenie odbywa się bez użycia tłuszczu czy oleju. Dania zachowują swój naturalny aromat, pełnię witamin i smakują wysmienicie. Porowate ścianki w które wsiąka woda powodują, że podczas pieczenia uwalnia się z nich woda i potrawy przyrządzane są w środowisku pary wodnej. Nic się nie przypala a piekarnik pozostaje czysty.

Idealne naczynie dla osób ceniących zdrowy, ekologiczny styl życia oraz dla przebywających na diecie.

Zasady korzystania z garnka rzymskiego:

- przed pierwszym użyciem wymocz garnek w wodzie przez ok. 60 min, a następnie dokładnie wymyj, ciepłą wodą bez detergentów i osusz
- przed każdym użyciem namocz garnek w zimnej wodzie przez co najmniej 15-20 minut, foremki do wypieków bułek czy jajek moczymy ok. 5 minut
- przygotowane danie w garnku rzymskim zawsze wkładaj do zimnego piekarnika. Po umieszczeniu garnka w piekarniku ustaw temperaturę. Zalecana temperatura pieczenia to przedział od 180 do 220 stopni C.
- po wyjęciu z piekarnika umieść garnek na desce lub suchej ściereczce
- zawsze używaj do wyciągania garnka z piekarnika rękawic ochronnych
- po użyciu garnek umyj tylko w ciepłej wodzie, staraj się nie używać detergentów
- przechowuj dwie części odkryte.
- w miarę używania garnek będzie przybierał ciemniejszą barwę.
- czas pieczenia w rzymskim garnku może się różnić od czasu pieczenia w innych naczyniach

Naczynie może być używane zarówno w piekarniku jak i w kuchence mikrofalowej. Każde inne użycie może spowodować pęknięcie naczynia. Należy unikać nagłego ochłodzenia naczynia. Dlatego po wyjęciu z piekarnika zaleca się umieszczenie naczynia na desce lub suchej szmatce.

Produkt posiada Certyfikat Jakości nr 2061/1997 i odpowiada normom sanitarnym nr 708/1/91 i 3281/75. Jakość naszego produktu została również zbadana przez Sekcję Zdrowia Publicznego Ochrony Konsumentów z Genewy, gdzie była ona licencjonowana do przygotowywania żywności z numerem porządkowym AN-06/20.031.

Więcej informacji oraz ciekawe i nowe przepisy dań przyrządzanych w garnkach rzymskich znajdziecie Państwo na stronie internetowej www.garnkizgliny.pl

DYSTRYBUTOR:

KABE Ewelina Jacaszek-Spychalska

ul. Modra 12

62-731 Przykona

tel. 605 55 88 05

e-mail: biuro@garnkizgliny.pl

www.garnkizgliny.pl