

Link do produktu: <https://www.produktymbition.pl/garnek-granitowy-30cm-berlinger-haus-bh-6194-rose-gold-p-6865.html>



GARNEK GRANITOWY 30cm BERLINGER HAUS BH-6194 ROSE GOLD

Cena brutto	245,00 zł
Cena netto	199,19 zł
Numer katalogowy	BH-6194
Kod EAN	5999108414152
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Garnki i akcesoria z serii METALLIC firmy BERLINGER HAUS wykonane są z wysokiej klasy kutego aluminium pokrytego wewnątrz potrójną powłoką granitową (marble) o bardzo wysokim współczynniku twardości. Powłoka zewnętrzna występuje w kilku wersjach kolorystycznych o charakterystycznym metalicznym połysku. Te atrakcyjne i modne naczynia wyposażone są standardowo w uchwyty typu SOFT TOUCH (silikon handle). Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna. System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 55% energii.

Wymiary:

Garnek Ø30 x 13,5cm (8L)

Cechy:

- Powłoka granitowa: twardość jak kamień, odporna na zaryski
- System TURBO INDUCTION: bardzo szybko nagrzewają się, pozwalają zaoszczędzić nawet 55% energii
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- Szklana pokrywka z odpowietrzakiem
- Modułowe nóżki w zlewaczce
- Do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna
- Kolor: **ROSE GOLD**

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miałem granitowym, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż teflon, ale przy tym zachowuje jego zalety: nie przypala, dobrze rozprzewadza ciepło. Łączy zalety naczyń żeliwnych i teflonowych. Ma wszelkie zalety teflonu, ale jest bardziej odporna na uszkodzenia, przewyższana w tym nawet powłoki ceramiczne.

Granitowa powłoka sprawia, że naczynia są wyjątkowo odporne na wszelkie zarysowania i trwale. 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 kuchen i wykorzystywania najlepszych właściwości akutermicznych odlewane i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.