

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/garnki-berlinger-haus-metallic-black-burgundy-line-15-ele-bh-1632-p-6952.html>



GARNKI BERLINGER HAUS METALLIC BLACK BURGUNDY LINE 15 ELE BH-1632

Cena brutto	849,00 zł
Cena netto	690,24 zł
Numer katalogowy	BH-1632
Kod EAN	5999056781641
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

15-elementowy zestaw garnków BERLINGER HAUS z serii METALLIC LINE - BLACK BURGUNDY

Cechy:

Potrójna powłoka granitowa anty-przylepająca w kolorze czarnym
Materiał: wysokiej jakości odlewane aluminium. Korpus z odlewanej stopu aluminium o nieprzeciętnych właściwościach akutermicznych. Na zewnętrznej stronie pokryte metalicznym szczotkowanym lakierem żaroodpornym.
Możliwość mycia w zmywarce.
System **TURBO-INDUCTION** (bardzo szybko nagrzewają się) 35% oszczędność energii!
Szkłane pokrywki z hartowanego bardzo wysokiej jakości szkła.
Precyzyjnie przylegające dno ferromagnetyczne.
Nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowej, elektrycznej, ceramicznej, halogenowej, indukcyjnej
kolor: **CZERWONY PODPALANY (SZCZOTKOWANY BURGUND)**

W zestawie:

- garnek z pokrywką Ø20 x 10.4cm (**2,5L**)
- garnek z pokrywką Ø24 x 12cm (**4,1L**)
- garnek z pokrywką Ø28 x 12.5cm (**6,1L**)
- rondel z pokrywką Ø16 x 7.5cm (**1,2L**)
- patelnia Ø24 x 6.5cm
- patelnia Ø28 x 5.2cm
- zestaw narzędzi kuchennych (3 szt.)
- Podstawki atermiczne z bakelitu (2 szt.)

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miedzią granitową, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż teflon, ale przy tym zachowuje jego zalety: nie przypala, dobrze rozprowadza 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 swoją powierzchnią.

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