

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-10-elem-berlinger-haus-aquamarine-bh-1884-p-7639.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH 10 elem. BERLINGER HAUS AQUAMARINE BH-1884

Cena brutto	687,00 zł
Cena netto	558,54 zł
Numer katalogowy	BH-1884
Kod EAN	5999056791985
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

10-elementowy zestaw garnków BERLINGER HAUS z serii METALLIC LINE - AQUAMARINEGarnki 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 35% energii. **W skład zestawu wchodzi:** garnek z pokrywką Ø20 x 10cm (**2,5L**)
garnek z pokrywką Ø24 x 12cm (**4,5L**)
garnek z pokrywką Ø28 x 12.5cm (**6,5L**)
patelnia głęboka Ø24 x 6.8cm
patelnia Ø20 x 4.2cm
Podstawki atermiczne z bakelitu (2 szt.) **Cechy:** Potrójna powłoka granitowa anty-przywierająca Materiał: wysokiej jakości odlewane aluminium Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt

System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) 35% oszczędność energii
Możliwość mycia w zmywarce
Do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowej, elektrycznej, ceramicznej, halogenowej, indukcyjnej
Kolor: **AQUAMARINE**
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 trwałe. 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 kuchni i wykorzystywania najlepszych właściwości akutermicznych odlewane i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.