

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-15-elem-berlinger-haus-aquamarine-bh-1885-p-7643.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH 15 elem. BERLINGER HAUS AQUAMARINE BH-1885

Cena brutto	819,00 zł
Cena netto	665,85 zł
Numer katalogowy	BH-1885
Kod EAN	5999056791992
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

15-elementowy zestaw garnków BERLINGER HAUS z serii METALLIC LINE - AQUAMARINE 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 35% energii. **W skład zestawu wchodzi:** garnek z pokrywką Ø20 x 10.5cm (2,5L) garnek z pokrywką Ø24 x 11.8cm (4,1L) garnek z pokrywką Ø28 x 12.5cm (6,5L) rondel z pokrywką Ø16 x 7.2cm (1,2L) patelnia głęboka Ø24 x 6.5cm patelnia Ø28 x 5.2cm zestaw narzędzi kuchennych (3 szt.) 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 odlewanych i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.