

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-berlinger-haus-bh-6043-i-rose-p-7654.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH BERLINGER HAUS BH-6043 I-ROSE

Cena brutto	786,00 zł
Cena netto	639,02 zł
Numer katalogowy	BH-6043
Kod EAN	5999056798144
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Garnki i akcesoria z serii METALLIC firmy BERLINGERHAUS 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 FORTO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 35% energii.

W zestawie:

- Patelnia: 20 x 4.5cm
- Patelnia głęboka: 24 x 6.5cm
- Garnek z pokrywką: 20 x 10.4cm 2.5L
- Garnek z pokrywką: 24 x 11.5 cm 4.1L
- Garnek z pokrywką: 28 x 12.5 cm 6.1L
- Podstawki atermiczne (2 sztuki)

Cechy:

- Potrójna powłoka granitowa z wewnątrz i z zewnątrz
- Materiał: wysokiej jakości odlewane aluminium
- Soft-Touch Handle: silikonowy uchwyt
- System FORTO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) 35% oszczędność energii
- Maksymalna moc: 3500W
- Naczynia przeznaczone do użytku na gazowej, elektrycznej, ceramicznej, halogenowej i indukcyjnej kuchenkach
- Kolor: i-Rose (różowy)

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 rozprzodza 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 odlewanego i kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.