

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-berlinger-haus-bh-6162-burgundy-17-elem-p-7656.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH BERLINGER HAUS BH-6162 BURGUNDY 17 ELEM.

Cena brutto	819,00 zł
Cena netto	665,85 zł
Numer katalogowy	BH-6162
Kod EAN	5999108411205
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH BERLINGER HAUS BH-6162 BURGUNDY LINE 17 ELEM.

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 TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 35% energii.

W zestawie:

Patelnia 20 x 4.5 cm, 1.0 L

Patelnia głęboka 24 x 6.5 cm, 2.3 L

Garnek z pokrywką 20 x 10.4 cm, 2.5 L

Garnek z pokrywką 24 x 11.8 cm, 4.1 L

Garnek z pokrywką 28 x 12.4 cm, 6.1 L

Maty bakelitowe 2 sztuki

Przybory kuchenne 4 sztuki:

Łopatką

Łyżka cedzakowa

Łyżka wazowa

Trzepaczka

Zestaw noży 3 częściowy:

Nóż Szefa kuchni

Nóż uniwersalny

Nóż do obierania

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: BURGUNDY czerwony

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miedzią 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 swoją powierzchnią.

Kompozycja aluminiowego korpusu i ferromagnetycznego dna umożliwia użytkowanie na kuchni indukcyjnej oraz na wszystkich innych rodzajach kuchni i wykorzystywania najlepszych właściwości akumerycznych odlewane i kute aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych.