

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-berlinger-haus-rose-gold-bh-6151-p-7659.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH BERLINGER HAUS ROSE GOLD BH-6151

Cena brutto	606,00 zł
Cena netto	492,68 zł
Numer katalogowy	BH-6151
Kod EAN	5999108407734
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

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.

Zestaw zawiera:

- Garnek z pokrywą Ø20 x 10 cm 2,5L
- Garnek z pokrywą Ø24 x 12 cm 4,1L
- Garnek z pokrywą Ø28 x 12,4 cm 6,1L

Zestaw 4 przyborów kuchennych z nylonu termoplastycznego

Cechy:

- Potrójna powłoka granitowa anti-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: **Rose Gold**

Powłoka granitowa jest to powłoka teflonowa wzbogacona miazem granitowym, dzięki czemu uzyskuje większą twardość. Jest twardsza niż teflon, ale przy tym zachowuje jego zalety: nie przypala, dobrze rozprzadza 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.

