

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-berlingerhaus-bh-6129-p-7662.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH BERLINGERHAUS BH-6129

Cena brutto	900,00 zł
Cena netto	731,71 zł
Numer katalogowy	BH-6129
Kod EAN	5999108406157
Producent	BERLINGER HAUS

Opis produktu

Garnki i akcesoria z serii BLACK PROFESSIONAL LINE firmy BERLINGER HAUS wykonane są z wysokiej klasy kutego odlewanego pokrytego wewnątrz potrójną powłoką granitową o bardzo wysokim współczynniku twardości. Powłoka zewnętrzna występuje w kolorze czarnym. Te atrakcyjne i modne naczynia wyposażone są standardowo w uchwyty typu SOFT TOUCH (silikon handle). Przystosowane są do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa, indukcyjna. System TURBO INDUCTION (bardzo szybko nagrzewają się) pozwala zaoszczędzić nawet 35% energii.

Cechą charakterystyczną naczyń z tej linii jest możliwość używania w piekarniku w temperaturze do 220 stopni Celsjusza.

W zestawie:

- 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)
- rondel z pokrywką Ø16 x 8.5cm (1.3L)
- patelnia Ø24 x 6.5cm
- patelnia Ø28 x 5.2cm
- zestaw przyborów kuchennych (3 szt.)
- Podstawki 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: **czarny**

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 rozprzewadza 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.

