

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/zestaw-garnkow-granitowych-husla-hygge-73966-p-7666.html>



ZESTAW GARNKÓW GRANITOWYCH HUSLA HYGGE 73966

Cena brutto	459,00 zł
Cena netto	373,17 zł
Numer katalogowy	73966
Kod EAN	5900378739661
Producent	HUSLA

Opis produktu

7 elementowy zestaw naczyń kuchennych HYGGE wykonanych z kutego aluminium. Naczynia z granitową powłoką nieprzywierającą renomowanej firmy Whitford Xylan Plus. Wykonane w ekologicznej technologii przeznaczonej do kontaktu z żywnością nie zawierającej PFOA. Ergonomiczne nienagrzewające się pochwyt z powłoką "soft touch" Pokrywy szklane z silikonowym rantem. Naczynia przeznaczone do użytkowania na wszystkich rodzajach kuchenek także INDUKCYJNYCH.

Cechy:

- Potrójna powłoka granitowa nieprzywierająca w kolorze ciepłym szarym
- Materiał: wysokiej jakości kute aluminium.
- Soft-Touch Handle: uchwyt imitujący drewno z okładziną silikonową
- Szklane pokrywki z hartowanego bardzo wysokiej jakości szkła.
- Pokrywki wyposażone w silikonowe uszczelki na obwodzie z systemem odpowietrzenia
- Precyzyjnie przylegające dno ferromagnetyczne.
- Przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych, indukcyjnych

W zestawie:

Rondel z pokrywą Ø16 ×7 cm (1,05L)
Garnek głęboki z pokrywą Ø20 ×13,5 cm (3,55L)
Garnek z pokrywą Ø24 ×11 cm (3,73L)
Patelnia grillowa 24 x 24 x 4 cm

Powłoka granitowa jest to powłoka wzbogacona miedzią 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 kutego aluminium na wszystkich kuchenkach i płytach grzewczych. Możliwość gotowania/smażenia w temperaturze do 220°C.

