Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:13

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-garnek-rzymski-4l-p-1266.html

Browin Garnek rzymski 4L



Cena	**97,24 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**770608**
Kod EAN	**5904816001419**

Opis produktu

- **Naturalna glina** - garnek rzymski wykonany jest z odpowiednio wypalanej gliny. Porowata powierzchnia umożliwia pieczenie w atmosferze pary wodnej. Tak przygotowane potrawy są bardzo zdrowe.
- **Do warzyw, mięs, ryb, chleba czy ciasta** – to uniwersalne naczynie, w którym przygotujesz zarówno dania jednogarnkowe, mięsa, ryby, jak i upieczesz pyszny chleb z chrupiącą skórką lub pachnące ciasto drożdżowe.
- **Dla dbających o linię** – pieczenie w garnkach rzymskich nie wymaga dodatku tłuszczu, co stanowi świetny wybór dla wszystkich osób dbających o dietę.
- **Niepowtarzalny smak potraw** – dania przygotowane w garnku rzymskim są soczyste, aromatyczne, a dodane warzywa nie tracą koloru.
- **W zestawie z pokrywką** – garnek sprzedawany jest w komplecie z pokrywką. Pieczenie pod przykryciem sprawia, że witaminy i mikroelementy pozostają w przygotowywanej potrawie.

Garnek rzymski 4 L to świetny wybór dla osób dbających o zdrowie. To naczynie wykonane z naturalnej gliny, w którym przygotować możemy różnorodne dania, począwszy od pieczonych warzyw czy mięs, delikatnych ryb, na pieczywie skończywszy. Garnek taki sprawdzi się zarówno na potrawy mięsne, wegetariańskie, jak i do przygotowania dań różnych kuchni np.: gruzińskiej czy węgierskiej.

Dzięki porom zawartym w glinianej powierzchni, garnek nasiąka wodą, która uwalniana zostaje w postaci pary wodnej pod wpływem ogrzewania naczynia. Tak przygotowane dania zachowają większość witamin, są niezwykle aromatyczne i posiadają niepowtarzalny smak, którego nie uzyskasz podczas pieczenia w zwykłych naczyniach. Upieczone potrawy są soczyste, pomimo pieczenia bez dodatku tłuszczu.

Garnek rzymski jest prosty w użyciu oraz utrzymaniu w czystości, należy jedynie pamiętać o kilku wskazówkach, które znajdziesz poniżej.

Sposób użycia:

- Przed każdym użyciem garnek należy moczyć w wodzie przez 10-15 minut. Garnek zamaczamy w całości łącznie z pokrywą. Następnie należy go wstawić do zimnego piekarnika. W celu uzyskania chrupiącej potrawy, 10 minut przed końcem pieczenia należy zdjąć pokrywkę garnka.

- Przed pieczeniem chleba wysmaruj garnek masłem lub olejem kokosowym i obsyp bułką tartą lub mąką, aby z łatwością wyjąć upieczony bochenek

- Garnka nie należy stawiać bezpośrednio na gazie czy płycie elektrycznej.

- Garnek rzymski nie może być poddawany gwałtownym zmianom temperatury.

- Nie należy wlewać zimnych płynów do gorącego garnka.

- Rekomendowana maksymalna temperatura pieczenia w garnkach rzymskich to 200°C.

- Garnek jest przeznaczony do użytku w piekarnikach gazowych i elektrycznych.

Mycie i czyszczenie:

Po użyciu garnek należy kilkakrotnie namoczyć w ciepłej wodzie, następnie umyć gąbką lub miękką szczoteczką. Cięższe zabrudzenia można zmywać używając sody oczyszczonej. Od czasu do czasu garnek warto wygotować w wodzie z octem, aby zneutralizować zapachy. Garnka nie należy myć w zmywarce.

Po myciu garnek należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia i przechowywać otwarty najlepiej w przewiewnym miejscu.

Wymiary zewnętrzne:

1. garnek:

- długość 31,8/21 cm
- szerokość 24,2/15 cm
- wysokość 8 cm

2. pokrywa:

- długość 33/21,5 cm
- szerokość 22,6/14 cm
- wysokość 8 cm

Wymiary wewnętrzne:

1. garnek:

- długość 26,4/20,6 cm
- szerokość 20,7/14,4 cm
- wysokość 7,2 cm

2. pokrywa:

- długość 27,1/20,6 cm
- szerokość 21,4/13,8 cm
- wysokość 7,2 cm

Wymiary kompletu:

- długość 33 cm
- szerokość 24,2 cm
- wysokość 15,6 cm
- pojemność całkowita naczynia razem z pokrywką : 4 L