Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-garnek-rzymski-okragly-4l-p-1267.html



Browin Garnek rzymski okrągły 4L

Cena	**89,46 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**770609**

Opis produktu

- **Produkt z gliny** - garnek rzymski to odpowiednio wypalane gliniane naczynie. Pieczenie w garnkach rzymskich jest zdrowe i ekologiczne.
- **Do różnych potraw** – garnek ma uniwersalne zastosowanie, możesz w nim upiec mięsa, ryby, warzywa, chleb z chrupiącą skórką lub ciasto drożdżowe.
- **Do gotowania i pieczenia bez tłuszczu** –garnek rzymski nie wymaga dodatku tłuszczu do potraw, dzięki temu przygotowywane dania mogą być niskokaloryczne i dietetyczne.
- **Na danie dla całej rodziny** – pojemność 4 L wystarcza do przygotowania kompletnego dania dla całej rodziny lub upieczenia dużego bochenka chleba np. na święta.
- **Pomysł na prezent** – garnek rzymski to idealny pomysł na praktyczny i elegancki prezent na dzień mamy, imieniny czy po choinkę. Jeśli nie wiesz co kupić na różne okazje, garnek rzymski będzie świetnym wyborem.

Okrągły garnek rzymski 4 L to naturalne naczynie wykonane z wypalanej gliny. Jego porowata struktura umożliwia zdrowe gotowanie w atmosferze pary wodnej. Używając garnka rzymskiego, potrawy gotować możesz bez dodatku tłuszczu, co korzystne jest dla naszego zdrowia i ucieszy osoby dbające o dietę. Dania z garnka rzymskiego są tak smaczne, że z chęcią zjadać będą je również dzieci.

Garnek rzymski pozwala na przygotowanie wielu potraw z warzyw, mięs, ryb oraz pieczenie domowych chlebów i pysznych ciast drożdżowych.

Dania z garnka rzymskiego mają głęboki smak, są bardzo soczyste i aromatyczne. Dzięki pieczeniu we własnym sosie, tak przygotowane dania zachowują wiele witamin i cennych wartości odżywczych.

Garnek sprzedawany jest w komplecie z pokrywką.
Przygotowując chleb w garnku rzymskim, pamiętaj o usunięciu pokrywki na ostatnie minuty pieczenia, dzięki temu chleb będzie miękki w środku, a jego skórka będzie chrupiąca.

Jeśli zdarza Ci się mieć wątpliwości co do wyboru prezentu dla najbliższych, okrągły garnek rzymski 4 L z pewnością ucieszy wielbicieli domowego gotowania i pieczenia. To praktyczny i bardzo ładny prezent.

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.

Pojemność całkowita naczynia razem z pokrywką: 4 L

Towar prezentowany jest fabrycznie nowy. Do każdego produktu dołączony jest paragon fiskalny lub na żądanie - faktura VAT.