Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-garnek-rzymski-szkliwiony-4-5-l-meandry-p-1269.html



Browin Garnek rzymski szkliwiony 4,5 L (meandry)

Cena	**142,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**770615**
Kod EAN	**5904816005196**

Opis produktu

Naczynie to charakteryzuje się emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą. Idealnie łączy zalety garnków rzymskich z naturalnej glinki i typowych naczyń powlekanych. W garnku tym przygotujesz pyszne mięsa, warzywa, ciasta, chleby i wiele innych potraw. Świetnie sprawdzi się również do przechowywania pieczywa.

- **Wyjątkowe możliwości naczynia** - garnek z emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą to zestaw, który zapewni moc kulinarnych doznań. Wykorzystaj pełnię jego możliwości - możesz w nim gotować i piec, przygotowywać wieloskładnikowe porcje obiadowe, wypiekać chleby i ciasta.
- **Zdrowe i pyszne dania** - użycie tego naczynia pozwoli uzyskać soczyste i aromatyczne potrawy o wyjątkowych walorach smakowych. Przygotujesz w nim dania tradycyjne, dietetyczne, także wegetariańskie i wegańskie, z zachowaniem ich wartości odżywczych.
- **Możliwość przygotowywania dużych porcji** - duża pojemność i głębokość naczynia oraz wydłużony kształt pozwalają na przygotowywanie sporej wielkości, rodzinnych porcji lub dań na dłużej, w tym ryb czy drobiu bez konieczności ich porcjowania.
- **Połączenie naturalnego materiału z wygodą użytkowania** - specjalnie wypalana glinka, nieszkliwiona pokrywka i emaliowany wewnątrz forma, to możliwość korzystania z walorów przygotowywania potraw w garnkach rzymskich, a jednocześnie komfort używania i ułatwione czyszczenie naczynia.
- **Atrakcyjna forma** - klasyczny kształt naczynia sprawia, że świetnie prezentuje się ono zarówno w tradycyjnej, jak i nowoczesnej kuchni, a atrakcyjnego wyglądu dodaje mu ozdobny ornament.

Garnek rzymski z emaliowanym wnętrzem i nieszkliwioną pokrywą, to naczynie łączące zalety typowego garnka z naturalnej glinki i naczyń powlekanych - emaliowanych bądź szkliwionych w inny sposób. W naczyniu tym przyrządzisz pyszne mięsa, warzywa, ciasta, chleby i wiele innych potraw. Świetnie sprawdzi się również do przechowywania pieczywa.

Do pieczenia w nim używaj tłuszczu lub oleju. Niektóre potrawy możesz także przygotować beztłuszczowo, używając tylko nieco wody, by osiągnąć odpowiednią wilgotność wewnątrz zakrytego naczynia.

Zalecamy, by pokrywkę z glinki przed użyciem namoczyć, dzięki czemu odparowująca podczas pieczenia woda zapewni potrawom większą soczystość. Samego garnka - ze względu na emalię - nie ma potrzeby namaczać. Ceramiczna emalia sprawia, ze zapach potraw nie przenika do ścianek garnka, idealnie więc sprawdzi się on w przypadku dań z bardziej aromatycznych produktów (aromaty w naturalny sposób będzie przyjmowała jedynie nieszkliwiona pokrywka). Dno garnka jest odpowiednio karbowane, co zapobiega nadmiernemu przywieraniu potraw. Dzięki szkliwieniu mycie i czyszczenie garnka jest bardzo łatwe. Garnek świetnie się prezentuje, atrakcyjnego wyglądu dodaje mu antyczny, geometryczny ornament zdobiący pokrywkę. Duża pojemność i głębokość naczynia oraz wydłużony kształt pozwolą Ci na przygotowywanie sporej wielkości,

rodzinnych porcji lub dań na dłużej, w tym ryb czy drobiu bez konieczności ich porcjowania.

Uwaga! Naczynie nie może być poddawane gwałtownym zmianom temperatury, np. nie wolno wlewać do rozgrzanego garnka zimnych płynów. Garnek rzymski nadaje się do użycia w piekarniku, w temperaturze do maksymalnie 250°C. Pamiętaj, że cała powierzchnia naczynia mocno się nagrzewa, dlatego konieczne jest używanie rękawic ochronnych. Po wyjęciu garnka z piekarnika postaw go na drewnianej podstawce lub na ściereczce kuchennej.

Mycie i przechowywanie: emaliowane wnętrze garnka zalecamy czyścić ręcznie, przy użyciu płynu do mycia naczyń. Do mycia części glinianych nie stosuj płynu do mycia naczyń, używaj jedynie gorącej wody, a w razie dużych zabrudzeń użyj soli kuchennej i gąbki lub sztywnej szczotki. Naczynie przechowuj z pokrywką odwróconą do góry dnem, najlepiej przełożoną ręcznikiem papierowym w taki sposób, by zapewnić dostęp powietrza do wnętrza garnka.

Cechy:
- Długość 25cm
- Szerokość 34.2cm
- Wysokość 15.5cm
- Masa 3.025kg