

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/garnek-z-pokrywka-zeliwny-cast-line-24-cm-3-9-l-p-7637.html>

Garnek z pokrywką żeliwny CAST LINE 24 cm, 3,9 l

Cena brutto	109,00 zł
Cena netto	88,62 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	367 szt.
Numer katalogowy	007637-MMO
Kod producenta	199096
Kod EAN	5900670102286

Opis produktu

▣ **Garnek żeliwny o pojemności 3,9 l** - Uniwersalny garnek żeliwny o pojemności maksymalnej 3,9 l. Wymiary zewnętrzne garnka bez pokrywki: 31 x 24 x 11,5 cm, wysokość z pokrywką wynosi 16 cm. Idealny do gotowania zup, duszenia mięsa, przygotowywania gulaszy oraz zapiekanek.

▣ **W całości wykonany z żeliwa** - Garnek wykonany z odlewu żeliwa w kolorze czarnym. Naczynia wykonane z żeliwa doskonale rozprzewadzą ciepło oraz długo utrzymują wysoką temperaturę. Garnek jest solidny, masywny i niezwykle trwały.

▣ **Odporny na wysokie temperatury** - Garnek jest odporny na wysokie temperatury, co pozwala na gotowanie, duszenie oraz pieczenie potraw. Nadaje się do używania na kuchenkach gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych oraz indukcyjnych. Posiłki można przygotowywać w nim na piecu, bezpośrednio na ogniu, a także w piekarniku.

▣ **Wygodne uchwyty i dopasowana pokrywka** - Garnek wyposażony jest w dwa wygodne uchwyty, które zapewniają bezpieczne i komfortowe przenoszenie. Pokrywka idealnie przylega do garnka i posiada uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej.

▣ **Uniwersalne zastosowanie** - Garnek żeliwny sprawdzi się do gotowania, duszenia, pieczenia i zapiekania różnych potraw. Idealny do przygotowywania aromatycznych gulaszy, zapiekanek, zup, dań jednogarnkowych oraz pieczonego mięsa. Doskonały zarówno do codziennego gotowania w kuchni, pieczenia na grillu, jak i do przygotowywania posiłków podczas kempingu. Naczynie pozwala na bezpośrednie serwowanie dań, które dzięki właściwościom żeliwa długo pozostaną ciepłe.

Garnek żeliwny z pokrywką przydatny w każdym domu. Idealny do gotowania, pieczenia, duszenia oraz smażenia potraw. Potrawy przygotowane w garnku będą soczyste i aromatyczne. Możemy użytkować ją w każdej kuchence, ale również bezpośrednio na grillu, czy ogniu. Żeliwo rozgrzewa się równomiernie i długo utrzymuje ciepło, dzięki czemu serwowane dania dłużej będą ciepłe. **UWAGA!** Po każdym użyciu umyć, wytrzeć suchą szmatką do sucha i natłuścić - w przeciwnym razie na naczyniu pojawi się rdza, co jest naturalnym procesem dla tego typu materiału. Naczynie nie posiada żadnych powłok typu "teflon". Regularna pielęgnacja zapobiega korozji i zapewnia długotrwałe użytkowanie naczynia. **Oryginalny produkt marki Vilde z linii Cast Line.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Żeliwny garnek z pokrywką o pojemności 3,9 l. Nadaje się na każdą kuchenkę w tym indukcyjną oraz do piekarnika czy na grilla. Uniwersalne zastosowanie.

