Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 18:15

Link do produktu: https://alkopolo.eu/garnek-rzymski-7l-p-41.html

Garnek rzymski 7L



Cena	**108,00 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**20 dni**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Garnek rzymski jest glinianym naczyniem pozwalającym przygotować soczyste i aromatyczne potrawy, które zachowują swoje wartości odżywcze. Jest on wykonany ze specjalnej, wypalonej gliny posiadają porowate ścianki, które łatwo chłoną płyny. Ten prastary sposób przygotowania potraw pozwala zachować wyjątkowy smak i niepowtarzalny aromat dań. Co ciekawe, garnek rzymski pozwala upiec dania (szczególnie mięsne) bez dodatku tłuszczu, dlatego będzie doskonałym rozwiązaniem dla zwolenników lekkostrawnej kuchni. Przygotowywane produkty apetycznie duszą się we własnym sosie, mięsa stają się przyjemnie soczyste, a warzywa nie tracą koloru.

Jak korzystać :

Przed pierwszym użyciem dokładnie myjemy garnek pod gorącą, bieżącą wodą. Nie używamy żadnych detergentów, by nie wchłonęły się w ścianki naczynia. Sama woda w zupełności wystarczy. Wystarczy zanurzyć naczynie wraz z przykrywką w wodzie na minimum 30 minut. Przed każdym następnym użytkowaniem garnka rzymskiego również należy namoczyć naczynie. Można zanurzyć garnek w wodzie, najlepiej na 30 minut, lub nalać wodę do środka garnka oraz odwróconej pokrywki. Dzięki temu gliniane ścianki nasiąkną wodą, która podczas pieczenia odparowuje do przygotowywanego dania, zapewniając mu soczystość. Wilgoć w ściankach garnka dodatkowo zabezpiecza go przed pękaniem. Przed pieczeniem dań wymagających dłuższej obróbki (twarde mięsa, gęś) można wydłużyć czas moczenia garnka do 2 godzin.

Uwaga: *należy pamiętać by przed każdym użyciem garnek rzymski namoczyć w wodzie, która w czasie pieczenia zaczyna parować. Dzięki parze wodnej nie musimy używać tłuszczu, ani obawiać się o wysuszenie potrawy.*