Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:13

Link do produktu: https://alkopolo.eu/szybkowar-5l-p-37.html



Szybkowar 5L

Cena	**119,00 zł**
Dostępność	**Niedostępny**
Czas wysyłki	**20 dni**
Producent	**Browin**

Opis produktu

Szybkowar jest wyjątkowo szczelnym garnkiem, w którym podczas gotowania dochodzi do wzrostu ciśnienia przez co potrawy gotują się znacznie szybciej. Taki garnek ciśnieniowy wykonany jest najczęściej ze stali nierdzewnej lub z aluminium. Wyposażony w zawór bezpieczeństwa, który znajduje się zazwyczaj na pokrywie. Może być to klasyczny model przeznaczony na kuchenkę gazową, elektryczną, ceramiczną, indukcyjną lub garnek elektryczny, podłączany do prądu. Szybkowary różnią się między sobą nie tylko materiałem wykonania, ale także pojemnością i dodatkowymi funkcjami.

Garnek ciśnieniowy jest stosunkowo prosty w obsłudze, ale bardzo ważne, by trzymać się zasad użytkowania wskazanych w instrukcji.

DANE TECHNICZNE:

- przybór kuchenny do użytku domowego
- stal nierdzewna
- można stosować z: kuchenką elektryczną, ceramiczną i gazową
- ciśnienie robocze: 0,7 BAR
- ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 BAR
- maksymalne napełnienie: maks. ⅔ objętości dla żywności nie zwiększającej swojej objętości
- maks. ½ objętości dla żywności zwiększającej swoją objętość
- minimalne dopuszczalne napełnienie: 500 ml

Należy pamiętać by przed pierwszym użyciem garnek dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć. Nie używać tzw. druciaków lub proszków czyszczących. Przed każdym użyciem należy sprawdzić zawór roboczy oraz zawór bezpieczeństwa. Ramię zaworu roboczego ustawić w położeniu poziomym i kilkakrotnie nacisnąć do dołu. Ramię musi swobodnie powracać do położenia poziomego.

Maksymalne dopuszczalne napełnienie:

1. 1/2 objętości naczynia w przypadku potraw, które podczas gotowania pęcznieją.

2. 2/3 objętości w przypadku potraw, które podczas gotowania nie zmieniają swojej objętości.

Minimalne dopuszczalne napełnienie: 500ml

W SZYBKOWARZE NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY!!