

Link do produktu: <https://bykmiecieciak.pl/buydeem-emaliowane-naczynie-zeliwne-39l-cp551-cg-cozy-greenish-p-15894.html>



BUYDEEM Emaliowane naczynie żeliwne 39L CP551-CG Cozy Greenish

Cena brutto	525,69 zł
Cena netto	427,39 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	do 1 dni roboczych
Numer katalogowy	BK-000540
Kod producenta	CP551-CG
Kod EAN	6950386610093

Opis produktu

BUYDEEM Emaliowane naczynie żeliwne 3,9L

model CP551, kolor Cozy Greenish

Kuchenny mistrz

Naczynie żeliwne o pojemności 3,9 litra to **prawdziwy skarb w każdej kuchni**. Wykonane z najwyższej jakości żeliwa, zapewnia doskonałą przewodność ciepłą, co gwarantuje równomierne gotowanie. **Idealne do wolnego gotowania, duszenia i pieczenia, naczynie to pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw**, takich jak chleby, ciasta, zupy, gulasze i duszone mięsa. Jego uniwersalność i trwałość sprawiają, że jest to wybór zarówno dla amatorów, jak i profesjonalnych kucharzy.

Wyjątkowa trwałość i wytrzymałość

Żeliwo to materiał, który charakteryzuje się **niezwykłą trwałością i odpornością na wysokie temperatury** oraz uszkodzenia mechaniczne. Naczynia żeliwne mogą służyć przez wiele lat, a nawet pokoleń, co czyni je doskonałą inwestycją na długie lata. Żeliwo doskonale utrzymuje ciepło, co sprawia, że potrawy pozostają gorące przez dłuższy czas. To idealne rozwiązanie na rodzinne obiady czy przyjęcia, gdzie ciepłe jedzenie jest kluczowe. Dodatkowo, naczynia żeliwne są odporne na zarysowania i uszkodzenia, co sprawia, że są idealnym wyborem do codziennego użytku. Ich solidna konstrukcja zapewnia **równomierne rozprowadzanie ciepła**, co pozwala na perfekcyjne przygotowanie potraw.

Kuchnia pełna kolorów

Klasyka i naturalność

Naczynia żeliwne wyróżniają się **eleganckim, klasycznym wyglądem**, który doskonale komponuje się z każdym wystrojem stołu. Można je serwować bezpośrednio z piekarnika czy kuchenki, co dodaje uroku każdemu posiłkowi. Naczynie jest pokryte naturalną powłoką, która nie tylko zapobiega przywieraniu potraw, ale także nadaje im wyjątkowy smak. Dzięki temu potrawy zachowują swoje wartości odżywcze i aromaty. Żeliwo, jako materiał naturalny, wprowadza do kuchni element tradycji i autentyczności, co sprawia, że każdy **posiłek staje się wyjątkowym doświadczeniem kulinarnym**.

Kompatybilność i łatwe czyszczenie

Naczynie żeliwne **można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, a także w piekarniku**. Po

użyciu należy unikać mycia w zmywarce. Najlepiej umyć naczynie ręcznie, używając ciepłej wody i delikatnej gąbki. Dzięki zastosowaniu nieprzylepającej powłoki wewnątrz naczynia, utrzymanie go w doskonałej kondycji jest niezwykle łatwe. Aby nie uszkodzić powierzchni garnka, zaleca się unikanie używania ostrych narzędzi i środków czyszczących. Regularne dbanie o naczynie zapewni jego długowieczność i niezawodność w kuchni, co sprawia, że jest to idealny wybór dla każdego miłośnika gotowania.

Precyzja gotowania poprzez idealną cyrkulację powietrza

Szczelna **pokrywa naczynia żeliwnego wyposażona jest w specjalne wypustki, które zapewniają odpowiednią cyrkulację pary wodnej** wewnątrz naczynia. Dzięki temu potrawy są chronione przed wysychaniem podczas długiego pieczenia czy gotowania. Ta zaawansowana technologia pozwala na równomierne rozprowadzanie wilgoci, co sprawia, że potrawy zachowują swoją soczystość i pełnię smaku. **Idealna cyrkulacja powietrza wewnątrz naczynia** gwarantuje, że każde danie będzie perfekcyjnie przygotowane, niezależnie od techniki kulinarnej. To rozwiązanie sprawia, że gotowanie staje się prawdziwą przyjemnością.

Gotowanie na świeżym powietrzu

Garnek żeliwny jest również **świetnym wyborem do gotowania na otwartym ogniu podczas biwaków i wycieczek na łono natury**. Jego wytrzymałość i odporność na wysokie temperatury sprawiają, że jest niezastąpiony w takich warunkach. Garnki żeliwne mają długą historię i były używane przez wiele pokoleń. Ich trwałość i wszechstronność sprawiają, że są cenione od wielu pokoleń. Dzięki swojej solidnej konstrukcji, garnek żeliwny **doskonale radzi sobie z ekstremalnymi warunkami**, a jego zdolność do równomiernego rozprowadzania ciepła zapewnia perfekcyjne gotowanie nawet na otwartym ogniu. To idealne rozwiązanie dla miłośników przygód na świeżym powietrzu, którzy cenią sobie tradycyjne metody gotowania.

postaw na design w stylu retro

MPN: CP551-CG **EAN:** 6950386610093