

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/nierdzewny-garnek-niski-inoxpran-professional-26cm-p-377.html>

Nierdzewny garnek niski Inoxpran Professional 26cm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00693
Producent	Inoxpran

Opis produktu

Garnek nierdzewny niski Inoxpran Professional - luksusowy garnek włoski uniwersalny o średnicy 26cm i pojemności 4,2lt. jest wyposażony w specjalistyczne dno o grubości 12mm, które steruje procesem dietetycznego gotowania, równomiernym rozkładem temperatur i dużą oszczędnością zużycia energii, sięgającą 40%. Dzięki unikatowej, włoskiej konstrukcji oraz profesjonalnym profilom pokrywek, umożliwia gotowanie z niewielką ilością wody i wykorzystaniem termo obiegu pary. Garnek posiada solidne nierdzewne uchwyty, jest przystosowany do gotowania na każdej kuchni i płucie kuchennej oraz mycia w zmywarkach. Kolekcja włoskich garnków obejmuje całą skalę pojemności i wysokości naczyń, od garnków głębokich, średnich, po garnki niskie i te najniższe do duszenia i smażenia potraw, znane jako tegame. Obok garnków klasycznych dostępne są także garnki specjalne o formie owalnej, garnki do gotowania makaronu, warzyw na parze, a także znakomite rondle z profesjonalnym uchwytem oraz akcesoria do budowania z garnków wieży dietetycznej.

Marka produktu: **Inoxpran Italia**

Przeznaczenie produktu: **Niski garnek nierdzewny do gotowania i duszenia potraw na każdej kuchni**

Funkcjonalność produktu: [Gotowanie na każdej kuchni: Indukcyjnej, Gazowej, Elektrycznej, Ceramicznej](#), [Garnki przystosowane do mycia w zmywarce i ręcznie.](#), [Gotowanie dietetyczne z małą ilością wody](#)

Wymiary produktu: **Średnica garnka wewnętrzna: 26cm. Pojemność garnka 4,2lt., Wysokość garnka: 10cm**

Parametry techniczne: **Stal nierdzewna kwasoodporna AISI 304., Dno ze stali martenowskiej o grubości 12mm.**

Sposób opakowania: **Kartonik firmowy**

Kraj pochodzenia: **Made in Italy**

Specyfika użytkowa

Luksusowy garnek nierdzewny Inoxpran Professional to m.in.:

- Oryginalny produkt Włoski w 100% Made in Italy
- Grube dno akutermiczne o dużej oszczędności zużycia energii w czasie gotowania
- Gotowanie dietetyczne bez utraty cech organoleptycznych
- Bardzo długie utrzymywanie ciepła bez konieczności częstego odgrzewania potraw
- Solidna stal nierdzewna o grubych ściankach i grubości dna 12mm
- Specjalistyczny system mocowania pokrywki
- Garnek profesjonalny z nierdzewnymi uchwytami
- Gotowanie na każdej kuchni i płycie kuchennej: Gazowej, Elektrycznej, Indukcyjnej

Marka produktu

Inoxpran - włoska marka producenta luksusowych naczyń kuchennych ze stali nierdzewnej, które cechuje i wyróżnia m.in.:

-
- Luksusowy charakter naczyń i eleganckie wykończenie
 - Garnki marki Inoxpran to przede wszystkim solidność produktu i najwyższa jakość
 - Naczynia znane z prezentacji i pokazów kulinarnych - słynne naczynia włoskie do gotowania
 - Możliwość gotowania dietetycznego i ustawiania więzy gotującej kilka dań jednocześnie
 - Możliwość gotowania także z minimalną ilością wody z wykorzystaniem obiegu pary
 - Gotowanie w garnkach Inoxpran to duża oszczędność energii dzięki akutermyce dna o grubości 12mm
 - Garnki Inoxpran są wyposażone w specjalistyczny system zamykania pokrywki
 - Naczynia włoskie Inoxpran umożliwiają gotowanie na każdej kuchni: Indukcyjnej, Gazowej i Elektrycznej
 - Garnki Inoxpran można myć w zmywarce i ręcznie