

de Buyer Hrncík Affinity s poklicí pr. 20 cm | D-3742-20



Popis produktu

Hrncík Affinity vycházející z šikovních francouzských ručiček značky De Buyer je určený především pro tradiční vaření a přípravu pokrmů redukční metodou. Vyrábí se v kombinaci nerezové oceli z vnější strany a hliníku na vnitřní straně. Díky vícevrstvému materiálu (až 5 vrstev) skvěle reaguje na teplotní změny. Rychle se tedy nahřívá i ochlazuje. Velkou výhodou představují také pevně nýtované rukojeti z nerezové oceli 18/10. Veškeré nádobí Affinity je možno umýt v myčkách nádobí. Občas se doporučuje povrch vyleštit leštící pastou, aby se vrátil původní lesk.

Pět vrstev Affinity

Vnitřní vrstvu tvoří nerezová ocel charakteristiky 18/10, která velmi dobře odolává chemickým a mechanickým procesům při vaření. Vnitřní 3 vrstvy tvoří hliník, který výborně vodí teplo. Vnější vrstva je opět nerezová (18/10) s magnetickou úpravou pro použití na indukčních plotnách.

Hrncík s poklicí pr. 20 cm

Affinity hrncík s poklicí pr. 20 cm

Parametry Materiál: nerezová ocel 18/10, hliník Průměr: 20 cm Výška: 10 cm Objem: 3,4 l Barva: stříbrná Lze mýt v myčce na nádobí Vhodný pro všechny typy varných desek 1 ks v balení Využití hrnce Redukční i jiné vaření pokrmů. Kolekce Affinity

Nádobí Affinity se vytváří po celém svém povrchu pěti vrstvami materiálu, který rychle reaguje na nahřátí a ochlazení. Chybí zde akumulací vrstva známá z klasického nádobí s tlustým dnem. Nahřívání probíhá velice rychle a rovnoměrně po celém povrchu nádobí, což oceníte především při přípravě omáček, krémů a pokrmů z mléka či karamelu. Nádobí Affinity se hodí pro redukční vaření (dlouhodobé odpařování vody z pokrmů).

Výrobce

Značka de Buyer své know-how staví na zkušenostech a inovacích. Už téměř dvě století pracuje tým expertů na vytváření funkčního nádobí, které splní požadavky i sny všechny profesionálních kuchařů.

Informace

Katalogové číslo

D-3742-20

Značka

de Buyer