

## Hrnec pařákový (O320, v=190 mm)



### Popis produktu

Pařákový hrnec má široké využití – poslouží k přípravě tradičních českých knedlíků, ovocných knedlíků, zeleniny a dietních pokrmů. Pomůže udržet vařené přílohy v teplém stavu po nezbytně dlouhou dobu. Může zastoupit konvektomat při vaření pokrmů v páře. Stejně jako ostatní hrnce značky Paderno, i tento je vyroben z nerezové oceli (18/10- 18% Chrom, 10% Nikl), je jemně satinovaný a má velká ucha zabraňující snadnému vyklouznutí z rukou. Nabízíme ve třech velikostech v rozmezí 240-320 mm průměru. Výhody vaření v páře Kromě výborné chuti je vaření v páře jeden z nejlepších způsobů tepelné úpravy jídel. V potravinách totiž při něm zůstává zachována většina vitamínů a minerálních látek, které se při jakémkoli jiném způsobu úpravy mohou být zničeny. Například zelenina, která je připravená v páře, se od té klasicky vařené ve vodě liší na první pohled. Stačí porovnat barvu a hned vám je jasné, že pára jednoduše vítězí. Barvy jsou svěžší, jakoby zelenina téměř tepelnou úpravou neprošla. Na talíři tedy samozřejmě taková zelenina vypadá daleko lákavěji než vařená či pečená. Při vaření je navíc velká většina vitamínů buď zničena, nebo se uvolní do vody, což při vaření v páře prakticky nehrozí a ztráty vitamínů i minerálních látek jsou v porovnání s ostatními úpravami zcela minimální. Jde to i bez tuku Tím však výhody nekončí. Za další plus můžeme považovat fakt, že při vaření v páře nepotřebujeme používat tuk či olej. Jídlo je tak nejen dietní a lehce stravitelné, ale neobsahuje žádnou prázdnou energii navíc. Při dochucování se však doporučuje přidat například trochu olivového oleje, či kousek másla, aby se zejména vitamíny rozpustné v tucích v těle mohly lépe využít. Tímto způsobem však oleje spotřebujete daleko méně než běžným způsobem. Snadno a rychle Vaření v páře je ale výhodné i z hlediska úspory času. Příprava je rychlejší a šetří tedy váš čas i energii. Jídlo se nepřipalí a nemusíte být celou dobu ve střehu u „plotny“. Představení společnosti Značka hrnců a kuchyňského vybavení Paderno navazuje na stejnojmennou společnost založenou v Itálii v roce 1925. Ve výrobcích Paderno se snoubí tradice, hluboké znalosti výroby a funkčnosti, inovace a moderní technologie. Paderno se zaměřuje na nádobí s velkou výdrží a schopností odolat zátěžím velkých hotelových kuchyní a dalších podobných míst. Výrobky této značky používají mimo restaurací například i nemocnice, posádky zaoceánských parníků a kuchaři vojenských sborů. Nepřekvapí tedy, že je u výrobků kladen důraz na špičkové provedení a maximální funkčnost. Proto jsou ucha vždy dostatečně velká a hrnce i pánve dokonale stabilní. Oproti jiným výrobcům Paderno nabízí u všech výrobků škálu velikostí, vybere si tedy každý. Pokud hledáte masivní a odolné nádobí, je Paderno tou nejlepší volbou. Průměry: 24 - 32 cm Výšky: 15 - 19 cm Otvory ve dně: O3,5 mm

### Informace

Katalogové číslo

801480801689

Značka

Paderno

### Parametry

Výška:	190 mm
Hmotnost:	2.29 kg
Průměr perforovaných otvorů:	3,5 mm

## Parametry

Průměr rotoru:

320 mm