

Link do produktu: <https://www.redvelvet.pl/garnek-wok-1132-gastroguss-p-114.html>



Garnek WOK 1132 Gastroguss

Cena	489,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	1132
Kod EAN	4250194660122
Producent	GASTROGUSS

Opis produktu

Garnek WOK Gastrogus 1132

Producent	Gastrogus GERMANY
Wymiary	średnica 32 cm wys. 11 cm

Gastrogus **Solidna niemiecka jakość wykonania** **Produkt energooszczędny i uniwersalny**

Niemiecka firma AMT Gastroguss wraz z Niemiecką Reprezentacją Kulinarą opracowała naczynia wysokiej jakości i wydajności. Czasochłonne i precyzyjne wyroby firmy AMT Gastroguss są produkowane we własnych odlewniach AMT Gastroguss. Naczynia i wszelkie elementy są odlewane ręcznie, co pozwala na ścisłą kontrolę jakości podczas produkcji.

Produkty AMT Gastroguss są energooszczędne dzięki szybkiemu nagrzewaniu się naczyń do optymalnej temperatury podczas gotowania i smażenia.

Produkty są wyposażone w ergonomiczne i bezpieczne uchwyty ze specjalnego tworzywa odpornego na ciepło. Naczynia są wyposażone w powłokę TITAN-ULTRA zapobiegającą przywieraniu i umożliwiającą smażenie bez tłuszczu. Naczyń można używać również do pieczenia w piekarniku.

Schemat budowy naczyń AMT Gastroguss

1. Aluminium - odlew z wysokiej jakości stopu aluminium.
2. Powierzchnia piaskowana - 12-krotnie zwiększa przyczepność kolejnych warstw.
3. Tytanowa plazmowa powłoka - Trwałość na zarysowania tej powłoki jest porównywalna do trwałości diamentu. Odlew wykonany w 20.000 °C.
4. Warstwa ochronna przed mocnymi środkami czyszczącymi, kwasami.
Optymalna ochrona przed korozją.
5. Wzmocniona warstwa cząstek mineralnych zapewnia długotrwałą odporność na ścieranie.
6. Warstwa nawierzchniowa - wyjątkowa nieprzywierająca warstwa Lotan® - specjalne pokrycie ze wzmocnieniem przez ceramiczne elementy.

Rekomendacja Niemieckiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni

*

Certyfikat Slow Food Deutschland e.V.

*

Rekomendacja Akademii Kucharskiej Bocuse d'Or w Lyonie