



GARNEK RZYMSKI - KRÓTKI OPIS

Naczynia gliniane do pieczenia, inaczej zwane GARNKAMI RZYMSKIMI, są współczesną odmianą istniejących od 2000 lat naczyń glinianych. Ten prastary sposób ma za zadanie zachować prawdziwe smaki potraw, ich wartości odżywcze oraz zawarte w nich witaminy. Można piec w nich beztłuszczowo. Mięsa zachowują swą soczystość a warzywa wspaniały kolor i smak. Potrawy przygotowywane w tych garnkach są lekkostrawne i naturalne, bardzo zdrowe. Garnki rzymskie są wspaniałe szczególnie dla osób lubiących żyć w zgodzie z naturą.

Można w nich piec na łonie natury w specjalnych piecach chlebowych.

Wszystkie garnki występują w wersjach surowych lub glazurowanych. Mogą być także glazurowane na zewnątrz.

GARNEK RZYMSKI NATURALNY – JAK UŻYTKOWAĆ

Należy zawsze pamiętać o kilku żelaznych zasadach użytkowania garnków rzymskich:

1. Przed pierwszym i każdym następnym użytkowaniem naczynie należy namoczyć na 30 minut w wodzie. Gliniane ścianki nasiąkają wodą, by potem „odparować” ją do potrawy, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste. Wilgoć zawarta w ściankach naczynia nie pozwoli na pęknięcie. Można namoczyć nalewając wodę do środka garnka i odwróconej pokrywy.
2. Naczynie z przygotowaną do pieczenia potrawą należy zawsze wstawiać do chłodnego piekarnika i sukcesywnie podgrzewać. To metoda na to, by garnek podgrzewał się stopniowo i nie zmieniał gwałtownie swojej temperatury. Nie ma przewidzianej maksymalnej temperatury pieczenia, gdyż garnki wypalane są w temperaturze ponad 1000 stopni Celsjusza.
3. Jeśli podczas pieczenia należy potrawę podlewać wodą, musi być ona zawsze gorąca, aby uniknąć pęknięcia na skutek szoku termicznego.
4. Naczynia nie można używać na płytach grzewczych lub otwartym ogniu.
5. Garnek rzymski należy myć jedynie wodą, uprzednio go namaczając. Jeśli powstaną przywary na ściankach naczynia, moczenie powinno być nieco dłuższe. Jeśli zabrudzenie jest uciążliwe i nie chce zejść pod wpływem wody, można do mycia dodać kilka kropli płynu do zmywania, jednak nigdy nie ziarnistego, a po myciu długo moczyć w ciepłej wodzie, a następnie obficie płukać również w ciepłej wodzie, aby usunąć jego resztki. Można używać szczotki do mycia.

Użytkując garnek, zawsze należy pamiętać o swoim bezpieczeństwie i po wyjęciu z piekarnika naczynie należy postawić na ściereczce lub desce drewnianej.

W czasie użytkowania i zmywania kolor naczynia ulega zmianom, ciemnieje i jaśnieje, jest to naturalny proces i nie uszkadza stanu naczynia.

Pozdrawiamy



Kociołkowa Ekipa

Dystrybutor w Polsce firmy Pataki Kerámia i Vitos Kerámia:

Kociołkowanie.pl
05-071 Sulejówek, ul. Wilsona 6
506 144 629 ; 515 289 205
sklep@kociolkowanie.pl ; biuro@kociolkowanie.pl