



GARNEK RZYMSKI

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 SZKLIWIONY – JAK UŻYTKOWAĆ

Należy zawsze pamiętać o kilku żelaznych zasadach użytkowania garnków rzymskich szklwionych:

- W zależności od powierzchni szklwienia, garnek moczymy w wodzie od strony powierzchni naturalnej. Gliniane ścianki nasiąkają wodą, by potem „odparować” ją do potrawy, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste. Jeśli garnek jest szklwiony w całości, nie moczymy, bo nie nasiąknie wodą. Taki garnek nie paruje podczas pieczenia.
- 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.
- Jeśli podczas pieczenia należy potrawę podlewać wodą, musi być ona zawsze gorąca, aby uniknąć pęknięcia na skutek szoku termicznego.
- Naczynia nie można używać na płytach grzewczych lub otwartym ogniu.
- Garnek rzymski należy myć jedynie wodą na powierzchniach naturalnych, uprzednio go namaczając, na powierzchniach glazurowanych można użyć płynów do mycia naczyń. Garnki w całości glazurowane można zmywać w zmywarkach.
- 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 glazurowanego w kolorze naturalnym garnka ulega zmianom, ciemnieje i jaśnieje, jest to naturalny proces i nie uszkadza stanu naczynia. Powierzchnie glazurowane ciemnieją w drobne pajęczki – są to typowe mikropęknięcia glazury, które są rzeczą naturalną i nie szkodzą podczas użytkowania. Kolory form do pieczenia z kolorową powłoką nie ulegają zmianom.

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