

Szybkowar 7 elementów

1.b.

- szybkowar Ø 22 cm - 3 l
- szklana pokrywka Ø 22 cm
- szybkowar Ø 22 cm – 7 l
- pokrywka Ø 22 cm
- kosz do gotowania na parze
- zawór ciśnieniowy (do gotowania przy bardzo wysokim ciśnieniu)
- trójnóg

2.

Oprócz określonego poziomu wiedzy, cierpliwości i pasji, sukces kulinarny zależy również od używanych narzędzi. Tak, więc w studiu firmy **BergHOFF** pracujemy wyłącznie nad produktami, korzystając z najnowszych osiągnięć technologicznych, po to, aby upraszczały one proces gotowania i przyczyniały się do tego, by gotowanie stało się przyjemnością.

Firma BergHOFF ma poczucie dużej odpowiedzialności za kwestie zdrowia i bezpieczeństwa swoich klientów, dlatego też projektując swoje produkty dąży do doskonałego połączenia aspektów jakości, stylu i efektywności. Studio firmy BergHOFF składa się z profesjonalnego zespołu, który dba o szeroki asortyment godnych zaufania produktów i dodatków do kuchni znajdujących się w przystępnym przedziale cenowym.

3.

Szybkie gotowanie, przy zastosowaniu świeżych składników. Jest to jak najbardziej możliwe, pod warunkiem, iż posiadacie Państwo solidny szybkowar! W szybkowarach firmy BergHOFF, możecie ugotować Państwo dania pod ciśnieniem, jak również przygotować danie w normalny sposób (to należy tylko otworzyć zawór). Jeśli zamierzacie Państwo przygotować warzywa, rosół, gulasz lub danie z ryby ... możecie Państwo przygotować przepyszny posiłek, konserwując jednocześnie witaminy, kolor, bez dodawania zbyt dużej ilości tłuszczu!

4.a.

Szybkowary firmy BergHOFF: znacznie więcej, niż tylko szybkie gotowanie!

4.b.

Szybkowar może stać się przydatną pomocą w kuchni. Szczególnie te firmy BergHOFF, które nie tylko bardzo szybko gotują, ale posiadają cały szereg innych zalet. Jest to wynik wielu lat doświadczeń i przeprowadzenia licznych testów!

W szybkowarze, podnosi się jakość i smak jedzenia oraz dzięki gotowaniu w małej ilości płynów, bez powietrza i przy krótkim czasie gotowania, wszystkie posiłki przygotowane zostają w bardzo zdrowy sposób. Jest to sposób, aby zachować

możliwie, jak najwięcej takich podstawowych wartości odżywczych, takich jak witaminy, minerały i aromat. W dodatku, gotowanie z szybkowarem oszczędza CZAS i ENERGIĘ. Aż do 70% czasu i, aż do 50% energii! Perfekcyjne wykończenie i dobrze przemyślane szczegóły powodują, iż szybkowary stają się "kompletne". Wszystkie szybkowary firmy BergHOFF są wykonane z trwałej stali nierdzewnej, są niezniszczalne, łatwe w utrzymaniu i całkowicie bezpieczne.

5.a.

Opatentowane 6-warstwowe dno firmy BergHOFF (Pat. Nr. PCT/BE01/00194) gwarantuje doskonałą równowagę pomiędzy smacznym, energooszczędnym i zdrowym gotowaniem. To podłoże spowodowało prawdziwą rewolucję w przemyśle gastronomicznym!

5.b.

Podczas procesu gotowania na skutek ogrzewania, zastosowane materiały będące częścią składową garnka, rozszerzają się. W celu uniknięcia tego zjawiska, tradycyjne naczynia kuchenne zaprojektowane zostały z pustą przestrzenią umiejscowioną w dnie. Największą wadą tego projektu jest fakt, iż naczynia kuchenne stoją już na kuchence, zanim dno rozpręży się i w pełni można wykorzystać walory procesu grzania. Zjawisko to bezpośrednio związane jest ze stratą energii, przypaleniem i przywieraniem potrawy, co jest typową cechą tradycyjnych garnków i patelni.

Dno zaprojektowane przez firmę BergHOFF pozostaje przez cały czas praktycznie doskonale proste i dzięki swojej specjalnej konstrukcji utrzymuje taki kształt podczas całego procesu gotowania.

Ze względu na metale przewodzące ciepło, które zastosowano również do wykonania boków garnków, także w tych miejscach dochodzi do rozprężenia. Ciepło może więc prawie natychmiast rozprzestrzenić się po całej powierzchni! Nie ma pojedynczych gorących miejsc! Inną zaletą wymienionego dna jest doskonała i szybka dystrybucja ciepła. Dno składa się z różnorodnych warstw, które posiadają specjalne właściwości, gwarantujące szybkie przewodzenie ciepła i dużą oszczędność energii.

W przeciwieństwie do żelaza, aluminium i miedź są materiałami szybko przewodzącymi ciepło. Wysoka temperatura szybko wnika do podłoża przez warstwę miedzi, gdzie natrafia na warstwę żelaza. Ta warstwa rozprowadza wówczas ciepło w bardzo krótkim czasie, w jednakowy sposób po całej powierzchni - nawet na boki. Wewnętrzna część dna rozgrzewana jest tak samo szybko, jak zewnętrzne brzegi przy użyciu minimalnej ilości energii.

Ponadto, boki garnków są doskonale zespolone, tak, aby cała przestrzeń była dokładnie wypełniona, a składniki jedzenia nie mogły dostać się do środka.

6.

- trwała stal nierdzewna z serii 18/10

- rewolucyjne 6-warstwowe dno, służące szybkiemu i energooszczędnemu gotowaniu
- uchwyty i gałka z czarnego bakelitu
- nie powodują przypalenia i utraty witamin
- proste w użyciu, szybko może zostać zamknięty i otwarty
- odpowiednie do wszystkich źródeł ciepła, również do kuchenek indukcyjnych
- garnki, kosz do gotowania na parze, trójnóg i szklana pokrywka mogą bezpiecznie być myte w zmywarce, ale pokrywę z zaworem ciśnieniowym najlepiej jednak myć ręcznie
- kilka systemów zabezpieczeń służących bezpiecznemu użytkowaniu:
 - zabezpieczenia przy otwieraniu
 - zabezpieczenia przy zamykaniu
 - zabezpieczenia przed zbyt wysokim ciśnieniem (pierwsze zabezpieczenie jest aktywowane, wówczas gdy w garnku jest zbyt duże ciśnienie. W tym momencie, wydostaje się niewielka ilość pary, stając się oznaką nadciśnienia. Jeśli, z jakiegoś powodu, pierwszy zawór ciśnienia będzie nieczynny i ciśnienie w garnku będzie się podnosić, na brzegu pokrywy znajduje się zawór bezpieczeństwa, umożliwiającą ulatnianie się zbyt dużej ilości pary oraz spadek ciśnienia)
 - para ucieka w 80% ponad pokrywką do przodu i nie dotyka Państwa rąk
 - dzięki specjalnemu kształtowi uchwytów, Państwa ręce nie mają kontaktu z garnkiem lub też pokrywką
- certyfikaty TÜV, GS oraz CE
- zapakowane w kolorowe pudełko prezentowe

7.b.

Patrz instrukcja obsługi

8.a.

Ogólny tekst gwarancji