

Dane aktualne na dzień: 26-05-2026 19:42

Link do produktu: <https://azaliahome.pl/garnek-do-gotowania-na-parze-pyrex-4-florina-stima-p-1451.html>



Garnek Do Gotowania Na Parze Pyrex 4 Florina Stima

Cena	174,44 zł
Kod EAN	5902719588730
EAN	5902719588730
Kod producenta	5G8730
Marka	Florina
Kolor	odcienie szarości
Pojemność	2.5 l
Rodzaj	garnek do gotowania na parze
Materiał	stal nierdzewna
Informacje dodatkowe	możliwość mycia w zmywarce, możliwość używania na kuchni indukcyjnej

Opis produktu



Garnek do gotowania na parze Stima marki Florina o średnicy 20 cm 3-elementowy - gotowanie bez utraty witamin. Szklane wkłady wykonane zostały ze szkła Pyrex

Wymiary produktu:

- **podstawa stalowa:**

- średnica górna 21 cm,
- szerokość maksymalna 30 cm,
- średnica podstawy 17 cm,
- wysokość 11,5 cm,

-
- pojemność 2,5 l,
 - temperatury użytkowania od -40 do +800 stopni°C,

- **wkłady do gotowania na parze:**

- średnica górna 23 cm (wewnętrzna 20,5 cm),
- szerokość maksymalna 26 cm,
- średnica podstawy 19 cm,
- wysokość 7,6 cm,
- temperatury użytkowania od -40 do +300 stopni°C,

- **pokrywka:**

- średnica 21,5 cm,
- wysokość 7 cm.





AFLORINA

Stima
garnek



AFLORINA
Stima

STAL
NIERZEWA

2 lata gwarancji

INDUKCJA
NIEZAWISZE
2x
4 EL 20 CM

PŁ/ Garnek
Ten garnek został stworzony z myślą o zdrowym i wygodnym gotowaniu. Wykorzystując jego wielokomorową konstrukcję, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Wskaz ze szkła szwedzkiego – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jego właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Szkło szwedzkie – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jego właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

CZ/ Hrnec
Ten hrnec został stworzony z myślą o zdrowym i wygodnym gotowaniu. Wykorzystując jego wielokomorową konstrukcję, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Stal nierzeźna – zapewnia trwałość i wytrzymałość. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

SK/ Hrnec
Ten hrnec został stworzony z myślą o zdrowym i wygodnym gotowaniu. Wykorzystując jego wielokomorową konstrukcję, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Technologia zdrowego gotowania – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Skonkretna porcja – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Wskaz ze szkła szwedzkiego – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jego właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Stal nierzeźna – zapewnia trwałość i wytrzymałość. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

SK/ Hrnec
Ten hrnec został stworzony z myślą o zdrowym i wygodnym gotowaniu. Wykorzystując jego wielokomorową konstrukcję, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Technologia zdrowego gotowania – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Skonkretna porcja – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Wskaz ze szkła szwedzkiego – umożliwia przygotowanie potraw bez konieczności używania tłuszczu. Wykorzystując jego właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

Stal nierzeźna – zapewnia trwałość i wytrzymałość. Wykorzystując jej właściwości, możesz gotować jednocześnie kilka potraw. Dzięki gładkiej powierzchni i antyadhezyjnemu powłokom, nie musisz używać tłuszczu, aby pokarm się nie przykleił do dna i ścianek garnka. To najlepszy sposób na zdrowe i smaczne gotowanie.

www.florina.pl