Garnki, które spełnią twoje oczekiwania

Sztuka kulinarna niewątpliwie rządzi się swoimi prawami. O ostatecznym smaku potraw decydują często detale, które z pozoru mogłoby wydawać się mało istotne. Nie bez powodu szefowie kuchni kładą tak duży nacisk na odpowiedni dobór garnków. Tylko najlepsze komplety zyskują ich rekomendację.

Odpowiednie wyposażenie kuchni

Nie trzeba być zawodowcem, żeby dostrzec, że to, w czym się gotuje, ma ogromne znaczenie. Częsta zmiana garnków może na dobrą sprawę mijać się z celem, jeżeli wciąż ich jakość wykonania będzie na podobnym, czyli niezadowalającym poziomie. Pomiędzy jednym a drugim naczyniem różnice mogą ogromne i nie chodzi tutaj o sam wygląd. Pierwszą kwestią, która powinna zwracać uwagę kupującego, to materiał, z którego wykonano garnek. Spośród wielu dostępnych rodzajów stali, niektóre mają szczególne właściwości i nieprzypadkowo stosuje się je nie tylko w naczyniach najwyższej klasy, ale także w innych dziedzinach życia.

Innowacyjne garnki ze stali chirurgicznej na polskim rynku pojawiły się stosunkowo niedawno. Dzisiaj konsumenci mogą na własnej skórze przekonać się o ich solidności. W gronie producentów stawiających na to rozwiązanie jednym z czołowych graczy jest firma Philipiak Milano. Nieprzypadkowo jej fabryka została ulokowana w Mediolanie, a nie jak to ma często miejsce w przypadku konkurencji, gdzieś we wschodniej Azji.

Z czym to się je?

W codziennym użytkowaniu bardzo szybko można docenić garnki ze stali chirurgicznej, nawet jeśli nie jest się znamienitym szefem kuchni.

Lista zalet jest długa i warto się o nich dowiedzieć, gdy ma się zamiar dokonać prawdziwej rewolucji w swojej kuchni. Garnki sygnowane logiem Philipiak Milano produkuje się przy użyciu szlachetnej, nierdzewnej, kwasoodpornej stali chromowo-niklowej CR-Ni 18/10, niewchodzącej w reakcję z pożywieniem. Wielowarstwowe dno akutermiczne nagrzewa się szybko i równomiernie, co sprzyja gotowaniu bez tłuszczu oraz na parze. To także ekologiczne, gdyż zużycie energii jest znacznie niższe, niż w przypadku klasycznych garnków.

O tym, jak będzie się nam gotowało w wybranych naczyniach, często decydują detale. To właśnie ich dopracowanie ma wpływ na późniejszą użyteczność i pozwala sprawnie przechodzić do kolejnych etapów sztuki gotowania. Kiedy spojrzy się na garnki ze stali chirurgicznej Philipiak Milano, to jednym z ich wyróżników są np. ergonomiczne uchwyty wykonane z materiałów termoizolacyjnych. Poza tym, że nie nagrzewają się w czasie gotowania, pozwalają na odkładanie pokrywy tak, żeby nie pobrudzić powierzchni blatów. Philipiak Milano produkujący garnki ze stali chirurgicznej Philipiak wyposażył je także m.in. w termometry, które umożliwiają na kontrolowanie temperatury gotowania. Więcej o tym oraz o innych udogodnieniach można przeczytać tutaj: http://www.philipiakmilano.pl/.

 Gotowanie może być ogromną przyjemnością, pod warunkiem, że będziemy wiedzieli, jak się do niego zabrać. Przy użyciu odpowiednich garnków szansa na przyrządzenie czegoś przepysznego jest jeszcze większa niż dotychczas, a przecież o to w tym wszystkim chodzi.