

Link do produktu: <https://www.luksusowenaczynia.pl/wmf-diadem-plus-6-szt-zestaw-garnkowpatelnia-szybka-wyslka-p-1619.html>



WMF Diadem Plus 6 szt. zestaw garnków+patelnia SZYBKA WYSYŁKA!

Cena	949,00 zł
Cena poprzednia	1 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Kod producenta	0730016040
Kod EAN	0791266204478

Opis produktu

Diadem Plus to wspaniała kolekcja garnków, które doskonale sprawdzą się w każdym domu. Garnki wyprodukowane są z najlepszej stali nierdzewnej Cromargan®, która wypolerowana nie tylko wspaniale wygląda, ale również ochrania naczynie przed zarysowaniami. Producenci zadbali o równomierne rozchodzenie się i kumulowanie ciepła w garnku, które pozwoli na szybsze gotowanie. Zastosowanie systemu TransTherm® sprawia, że garnek posiada bardzo grube dno, które wchłania ciepło przy pobieraniu najmniejszej ilości energii. Takie pochłanianie gwarantuje oszczędność energii w trakcie gotowania. Unikalny kształt garnków z wytrzymałymi uchwytami nie tylko doskonale wkomponuje się w wystrój kuchni, ale także ułatwi np. wylewanie zawartości bez rozlewania. Garnki zostały przystosowane do wszystkich rodzajów kuchenek oraz mycia w zmywarkach. Garnki Diadem Plus mogą być stosowane również w piekarnikach, w temperaturach do 180°C z pokrywą oraz do 250°C bez pokrywy. Pokrywy garnków wykonane zostały z wysokiej jakości szkła odpornego na wysokie temperatury.

W skład zestawu wchodzi:

- garnek niski Diadem Plus z pokrywą - Ø16 cm - 1,5 l,
- garnek średni Diadem Plus z pokrywą - Ø16 cm - 2,0 l,
- garnek niski Diadem Plus z pokrywą - Ø20 cm - 3,0 l,
- garnek średni Diadem Plus z pokrywą - Ø20 cm - 3,5 l,
- garnek średni Diadem Plus z pokrywą - Ø24 cm - 6,0 l,
- patelnia WMF Ø24 cm

O marce WMF:

WMF to firma z tradycjami założona już w roku 1853 i jest już znana niewątpliwie na całym świecie. Producent najwyższej jakości produktów potrzebnych w kuchni. Firma stawia na nowoczesność, funkcjonalność oraz piękny design wykonany w najlepszej możliwej formie. Elegancja oraz najwyższej jakości materiały to w WMF norma. Cromargan to mieszanka najwyższej jakości stali używana do produkcji przez WMF. Ma ona cechy większej odporności na zarysowania. Dzięki temu produkty dłużej zostają jak nowe. Dzięki współpracy z najlepszymi projektantami produkty marki często wyznaczają nowe trendy. Są eleganckie, ale zarazem cechują się prostotą dzięki czemu trafiają w gusta szerszej grupy klientów. Cały czas firma pracuje nad poszerzeniem asortymentu aby sprostać potrzebom i wymaganiom klientom, a także by móc się rozwijać. Produkuje już sztuczne, ekspresy do kawy, szybkowary, noże, patelnie, młynki do przypraw i wiele innych kuchennych gadżetów. Warto by tu wymienić chociażby wspaniałe noże ze stali dalmaceńskiej czy też to, że wybrane modele sztućców WMF są wykonane z ultra twardej stali Cromargan Protect. Dzięki temu sztućce te są o wiele bardziej odporne na zarysowania niż sztućce wykonane ze zwykłej stali nierdzewnej, a także cechuje je wyjątkowa odporność na zużycie. Materiał został oczywiście opatentowany przez firmę WMF, która otrzymała wiele nagród za swoje produkty między innymi Designpreis, Good Design, Product Design Awards a także wiele innych. Dzięki funkcjonalności garnków takich jak np. WMF Function przygotowujemy potrawy szybko, łatwo i przyjemnie. Wyróżniającą cechą tego produktu są czerwone uszczelnienia uchwytów oraz pokrywek dzięki czemu rączki się nie nagzewają a także ożywiają produkt. Specjalne ustawienia pokrywki dają nam możliwość różnego stopnia uwalniania pary. Może być to obieg zamknięty, otwarty a także ułatwiają odcedzanie gotowanych potraw. Jak widać firma stawia na unikalną funkcjonalność czego nie da się nie zauważyć. WMF to marka bez wątplenia luksusowa.

