

Jakie garnki emaliowane wybrać?

Warto zacząć od odpowiedzi na pytanie, dlaczego w zasadzie mielibyśmy wybrać **garnki emaliowane**? Odpowiedź jest prosta, a w zasadzie jest ich wiele. Powłoka emaliowana jest całkowicie bezpieczna dla zdrowia, nie wchodzi w reakcję z żywnością i jest odpowiednia dla dzieci, osób starszych oraz alergików. Emalia nie posiada w składzie kadmu, ołowiu i BPA, jest wolna od szkodliwych substancji. Dodatkowo szklista powłoka jest bardzo szczelna, nie mogą zagnieździć się w niej drobnoustroje. Warto wspomnieć również, że naczynia emaliowane mają bardzo dużą odporność na wysokie temperatury i kwaśne potrawy, przy czym tego drugiego nie można powiedzieć o stalowych naczyniach. Dzięki temu wszystkiemu emalia jest też doskonała do przechowywania żywności. Inne naczynia: stalowe czy żeliwne, mogą z czasem wpłynąć na smak i jakość potrawy, w przypadku emalii nie ma tego problemu, powłoka jest całkowicie obojętna względem jedzenia.

Co to są garnki Belis?

Marka Belis coraz mocniej podbija rynek europejski, zdobywając coraz to nowych zwolenników. Większość osób, które korzystały z naczyń Belis, już nie wybiera innych garnków. Skąd się właściwie ta marka wzięła i czym podbija rynek? Fabryka Belis wcześniej zwana fabryką naczyń emaliowanych SFINX, powstała na skutek połączenia się trzech innych fabryk czeskich, a miało to miejsce w XIX wieku. Od tego czasu fabryka podąża dwoma, zdawać by się mogło bardzo odmiennymi, torami. Z jednej strony Belis ceni sobie od zawsze jakość i nowoczesność, jednocześnie pozostaje jednak w zgodzie z tradycją. Już w 1970 roku fabryka SFINX eksportowała swoje naczynia do aż 80 krajów na całym świecie. Biorąc pod uwagę doświadczenie fabryki, nie można na pewno odmówić im kompetencji w tym co robią.

Czym wyróżniają się garnki Belis?

Ilość zadowolonych konsumentów nie bierze się oczywiście z faktu, że fabryka istnieje już od tak dawna. Czym więc charakteryzują się naczynia Belis? Zdecydowanie to co charakteryzuje tę markę to zawyżanie, zamiast obniżania standardów. Podczas gdy większość marek niestety tworzy naczynia coraz słabsze i coraz bardziej podatne na uszkodzenia, Belis wciąż stawia na jakość wykonania. Co najważniejsze, wszystkie garnki emaliowane Belis wykonane są z blachy o grubości minimum 1,2 mm, a niektóre kolekcje mają grubość nawet 2 mm. Dla porównania tanie garnki z dyskontów mają grubość około 0,5 mm. Co za tym idzie, **garnki Belis** na długo utrzymują ciepło wewnątrz naczyń i przede wszystkim zmniejszają ryzyko przywarcia potrawy. Kolejnym ważnym krokiem przy tworzeniu garnków Belis jest oczywiście nałożenie emalii. Zanim powstała emalia trafi na garnek jest poddawana wielu próbom, które mają na celu eliminację jakichkolwiek najdrobniejszych błędów produkcyjnych. Dzięki temu nie ma obaw że emalia odprysnie lub powstaną na niej pęknięcia podczas korzystania z naczyń. Sprawdzona emalia trafia na naczynia i do pieca. Proces emaliowania powtarzany jest dwukrotnie, najpierw z użyciem szarej lub czarnej emalii bazowej, a następnie już przy pomocy emalii kolorowej. Każda partia produktu jest ostatecznie sprawdzana, czy aby grubość emalii jest na pewno idealna i gwarantuje wysoki komfort użytkowania.