

Litvinové nádoby Carl Victor | DOMMO.CZ - Mozilla Firefox

Soubor Úpravy Zobrazení Historie Záložky Nástroje Nápověda

http://www.dommo.cz/vareni/carl-victor-4/

Litvinové nádoby Carl Victor | DO...

Vaření

- Nerezové nádoby
- Smaltované nádoby
- Litvinové nádoby
 - Carl Victor
- Měděné nádoby
- Skleněné nádoby
- Nádoby s keramickým povrchem
- Nádoby s teflonovým povrchem
- Pekáče
- Hrnce na vaření těstovin
- Pánve a wok
- Pánve na lívance a palačinky
- Grilovací pánve
- Poklice

Akce

Novinky

Výprodeje

Hledáte dárek?

Carl Victor

Úvod > Vaření > Litvinové nádoby > Carl Victor



V žádné kuchyni, která má poskytovat svému majiteli opravdovou radost z vaření, nesmí chybět **kvalitní litvinová pánev**. Litina je jedním z prvních materiálů používaných pro výrobu nádobí. Je to přírodní materiál, který je díky schopnosti **dokonalě akumulovat a distribuovat teplo** vynikající pro pečení či smažení. Ve chvíli, kdy litvinové nádoby dosáhnou optimální teploty, již tuto teplotu stabilně udržuje a **příprava jídla je o to jednodušší a zdravější**. Litvinové nádoby **nevyžaduje žádnou speciální péči** a během let se stává ještě lepším, zraje jako dobré víno. Při přípravě jídla v litvinovém nádobí můžete bez obav používat i kovové náčiní, litině určitě neublížíte.

Litvinové nádoby je použitelné pro jakýkoliv druh sporáku, stejně tak jej můžete používat při venkovní přípravě jídla na otevřeném ohni. **Nedoporučujeme mýt tato nádoby v myčce**, používání agresivní detergenty mohou v litině vytvořit zárodky koroze. Pokud nádoby delší dobu nepoužíváte, doporučujeme jej nakonzervovat jedlým olejem.

Litvinové nádoby Carl Victor je vyrobeno na základě starých švédských tradic, které jsou založeny na používání litvinového nádobí po mnoho let. Za tuto dobu byly tyto výrobky dovedeny k opravdové dokonalosti. Mnoho z nás si jistě vzpomíná, která babička pekla bramborové placky přímo na peci, tedy na litvinové plotně. Dnes již litvinovou plotnu v moderní kuchyni nenajdeme, nicméně s úplně stejným výsledkem můžeme použít litvinové nádoby.

Průměry všech pánví jsou zcela standardní, můžete tedy bez obav používat vaše oblíbené poklice, případně si vybrat z [nabídky poklic DOMMO](#). Dřevěná rukojeť se nikdy nerozpálí, navíc ji pro dokonalejší a šetrnější umytí pánve nebo při použití na přímém ohni můžete velmi jednoduše demontovat. Dřevěná rukojeť je běžným náhradním dílem, který u nás můžete kdykoliv dokoupit. Pokud Vám nevyhovuje rukojeť dřevěná, všechny pánve Vám nabízíme i v provedení s nerezovou rukojeť.

DOMMO poskytuje na tato nádoby záruku 25 let, čímž jednoznačně potvrzuje jak celkovou kvalitu tohoto výrobku, tak bezkonkurenční trvanlivost použitého materiálu - litiny.

Prečtěte si více o výrobci [Carl Victor](#).

DOMMO.CZ pro Vás hodnotí - výhody a nevýhody litvinového nádobí:

VÝHODY	NEVÝHODY
<ul style="list-style-type: none"> - záruka 25 let - zcela přírodní materiál - vynikající tepelné vlastnosti - možnost použití na všech zdrojích tepla - prakticky nezníčitelný výrobek - stylový design - výborný poměr cena/kvalita 	<ul style="list-style-type: none"> - nedoporučujeme mytí v myčce - vysoká hmotnost

Výrobce:

Carl Victor

Carl Victor | DOMMO.CZ - Mozilla Firefox

Soubor Úpravy Zobrazení Historie Záložky Nástroje Nápověda

http://www.dommo.cz/vyrobc/carl-victor/

Carl Victor | DOMMO.CZ

DOMMO.CZ VARENÍ A STOLOVÁNÍ

Infolinka: 731 654 600

hledaný výraz Hledat

Nákupní košík
Váš košík je prázdný

Úvod Akce Novinky Výprodeje Hledáte dárek? Slavné grilování Naše videa Přihlásit se

Vaření Stolování Kuchyňské potřeby Top design Lahůdky Zboží podle příznaků

DOMMO radí

Domů > Seznam výrobců > Carl Victor

Carl Victor

<http://www.carlvictor.com>



Rodinná firma Carl Victor Design AB sídlí ve švédském městečku Hjärnarp čerpá z **tradice výroby litvinových výrobků**, která vznikla ve Švédsku již před několika stoletími. Jednotlivé části těchto výrobků jsou vyráběny po celém světě a ve Švédsku jsou montovány v konečné výrobce, které podléhají přísné kontrole kvality tak, aby zákazníkovi vždy došlo jen zcela bezchybné zboží. Sortiment je tvořen nejrůznějšími druhy **litvinových pánví, litvinových pekáčů i litvinových grilů a grilovacích desek** stejně jako drobnými litvinovými doplňky. Litina je slitina železa s uhlíkem. Má vysokou odolnost vůči tlaku a teplotě a zároveň nízkou pružnost, z čehož vyplývají i charakteristické vlastnosti litvinového nádobí, kterými jsou především **vysoká odolnost proti mechanickému poškození a opotřebení a výborné tepelné vlastnosti** (akumulace a distribuce). Na druhé straně je litvinové nádoby křehké, a proto je třeba dávat pozor na jakýkoliv pád či prudký náraz. Vlastnost, která je zcela neporovnatelná s jakýmkoliv jiným materiálem používaným na výrobu nádobí, je určitá pórovitost, díky které si **litvinový pekáč, pánev či grilovací deska vytvoří zcela nepřilnavý a navíc mechanicky nepoškoditelný povrch**. Dlouhodobým používáním litina zraje jako dobré víno uložené ve vinném sklepě a díky této vlastnosti budete jídlo na litvinovém nádobí připravovat stále raději. I proto má stará litvinová pánev po babičce tak kouzelné vlastnosti, pro které jí moderní výrobky mohou konkurovat jen v omezené míře.

Výrobce Carl Victor najdete v tuto chvíli v těchto odděleních našeho e-shopu:

 **Vaření**

Hotovo