

Тажины ручной работы Gerbera из Швеции

Исходный текст:

Если вы являетесь поклонником необычных, но функциональных вещиц, советуем вам обратить внимание на продукцию шведской компании Gerbera Design.

Шведская компания Gerbera в 2006 году разработала концепцию красивой жаропрочной керамической посуды, расцвеченной всеми цветами радуги и создающей на кухне атмосферу особого уюта и душевности. За короткий срок компания успела завоевать массу поклонников не только в Швеции, но и по всей Европе. На данный момент коллектив фабрики Gerbera состоит примерно из 30 человек, из которых большая часть занята изготовлением посуды.

Посуда Gerbera объединила в себе тепло и очарование средиземноморского стиля с северной практичностью и рационализмом. Изящные формы, волнистые линии и яркие расцветки, а также бережное отношение к каждому вашему блюду – главные качества этой великолепной посуды. Отличительная черта посуды Gerbera – яркие и сочные цвета, в ассортименте представлены предметы посуды 15 расцветок.

Предлагаем Вам керамические тажины Gerbera. Керамический тажин – сосуд особой формы с достаточно толстым дном, стенками и приподнятой конусообразной крышкой, иногда с отверстием для выхода пара вверх. Тажины от Gerbera изготавливаются полностью вручную, начиная от придания формы куску глины и заканчивая глазировкой и обжигом.

Все волшебство керамического тажина состоит в том, что в нем любое мясо, даже взятое с традиционно жестких частей, становится удивительно нежным и мягким – за счет продолжительного тушения на малом огне оно буквально тает во рту! Чаще всего в тажинах готовят баранину с овощами, различными специями и сухофруктами. Однако с таким же успехом Вы приготовите в тажине курицу, рыбу, говядину – все, что любят Ваши домашние.

Тажины Gerbera изготавливают из белой глины особого состава – не следует путать ее с традиционной керамикой, фаянсом или кулинарным фарфором! Уникальный состав глины обеспечивает плавный и деликатный нагрев, сохраняя форму и текстуру каждого ингредиента, предохраняет ваше блюдо от пригорания и позволяет легко очистить тажин.

Тажины от Gerbera соответствуют всем требованиям ЕС к безопасности керамических изделий, не содержат вредных веществ. Благодаря закаливанию жаром и холодом, тажины легко выдерживают высокие температуры, их можно мыть в посудомоечной машине, ставить в микроволновую печь, использовать на гриле и в морозильной камере.

По вопросам приобретения данной продукции обращайтесь к менеджерам нашей компании в Москве и Санкт-Петербурге.

Рерайтинг текста:

Если вам по душе необычные, но полезные и функциональные вещи, продукция шведской компании Gerbera Design непременно вас заинтересует.

В 2006 году компания Gerbera предложила концепцию красивой и жаропрочной посуды из керамики. Посуда окрашена в чистые и яркие цвета радуги, благодаря этому она придает любой кухне особую атмосферу душевности и уюта. За несколько лет у компании Gerbera появились поклонники не только в Швеции, но и практически во всех странах Европы. Сегодня на фабрике работает всего около 30 человек, и большинство из них занимается изготовлением посуды.

Средиземноморский стиль с характерным ему теплом и очарованием сочетается в посуде Gerbera с рационализмом и практичностью северных стран. Сочные и яркие цвета соседствуют с изящными формами и волнистыми линиями. В ассортименте продукции шведской фабрики посуда 15 расцветок. Главные качества фабрики Gerbera — бережное отношение к каждому произведенному здесь блюду.

Среди многообразия предметов посуды Gerbera особое место занимают керамические тажины. **Тажины из керамики** — это сосуды особой формы, обладающие достаточно толстыми стенками и дном. Крышка тажина представляет собой приподнятый конус, иногда сверху на ней имеется отверстие для выхода пара. Тажины Gerbera — изделия полностью ручной работы, начиная с куска глины и придания ему формы и заканчивая обжигом и глазировкой.

Любое, даже самое жесткое мясо, приготовленное в керамическом тажине, станет удивительно вкусным и нежным. После долгого тушения на медленном огне оно будет буквально таять во рту! Чаще всего тажин используется для приготовления баранины с овощами, сухофруктами и различными видами специй. Но готовить в этой посуде можно и любое другое блюдо, которое любят ваши близкие. Например, говядину, рыбу или цыпленка.

Тажины фабрики Gerbera изготовлены **из белой глины специального состава**. Их нельзя путать с фаянсом, кулинарным фарфором или традиционной керамической посудой. Состав белой глины уникален, благодаря чему нагрев посуды происходит плавно и деликатно, что позволяет сохранить текстуру и форму используемых ингредиентов. Также белая глина предохранит блюдо от подгорания, а когда все будет готово, вы легко сможете очистить тажин.

При изготовлении тажинов Gerbera **соблюдаются все требования Евросоюза к безопасности изделий из керамики**. В посуде этой марки не содержатся вредные вещества. Шведские тажины легко выдержат высокие температуры благодаря закаливанию холодом и жаром. Вы можете использовать тажин на гриле, ставить его в микроволновую печь или морозильную камеру, мыть в посудомоечной машине.

По вопросам приобретения данной продукции обращайтесь к менеджерам нашей компании в Москве и Санкт-Петербурге.

Опубликовано <http://www.tfdecor.ru/news/96-tazhiny-ruchnoy-raboty-gerbera-iz-shvecii.html>

Вопросы и заказы присылайте на hello@azcontent.ru