

Kvalitní nádobí je stěžejním předpokladem pro dobré vaření. Ať už se nacházíme v profesionální kuchyni nebo v běžné domácnosti bez chytrých pomocníků se při vaření zkrátka a dobře neobejdeme. A tyto pomocníky mohou představovat právě nerezové hrnce.



Nerez jako taková představuje v gastronomii nejvyhledávanější a nejpraktičtější materiál. A to se není čemu divit, protože faktorů, které ukazují jednoznačně v její prospěch je nespočet. Za všechny jmenujme alespoň tyto: Jedná se o velmi odolný materiál, který úspěšně odolává mechanickým vlivům a má tím pádem velmi dlouhou životnost. Navíc je imunní vůči pachům, což je při vaření více než důležité. Také jeho údržba není nijak náročná, dá se totiž mýt jak ručně, tak i v myčce na nádobí. A většina nerezových hrnců se dá použít jak na běžném sporáku, tak i na indukční desce.



[Nerezové hrnce](#) se dají pořídit v nejrůznějších velikostech od 19 ti litrů až po velkoobjemové s kapacitou až 156 litrů. Ty se potom uplatní nejen ve velkých kuchyních, ale i při konání zabíjaček či ke stále populárnějšímu [domácímu vaření piva](#) . Tyto velké hrnce navíc nejsou až tak finančně nákladné, jak by se na první pohled mohlo zdát. Mnohdy se dají pořídit i za cenu malého. Navíc při velkoobjemovém vaření dochází jak k úspoře energie, tak samozřejmě i času. Nerezové hrnce se velmi často používají také jako nádoba na med.



Velké oblibě se potom těší také [nerezové várnice](#) , které mají dvojitě stěny vyplněné izolační pěnou a jsou tak vhodné k uchování jak teplých, tak i studených nápojů. Jejich objem může být od 10 ti až po 73 litrů a za pomoci ventilu v jejich spodní části se z nich potom dají nápoje také jednoduše a pohodlně stáčet.