**Najlepsze garnki na indukcje - które wybrać?**

**Jeśli chcesz kupić <strong>garnki na indukcje</strong>, ale nie wiesz, na jakie się zdecydować, doradzamy i przychodzimy z pomocą!**

**Garnki na indukcje - przegląd najlepszych propozycji**

Wymieniasz kuchenkę z gazowej na indukcyjną? A może po prostu nadszedł czas na wymianę twoich starych garnków? Jeśli planujesz kupić [garnki na indukcje](https://www.patelnie-tytanowe.pl/Blog/46/garnki-na-indukcje-jak-wybrac-najlepsze), to ten artykuł jest właśnie dla ciebie! Doskonale wiemy, że dostępny wybór garnków może wprawić w zakłopotanie, a także powodować wiele pytań. Które z nich będą najlepsze? Czy w ogóle nadają się do użycia na kuchence indukcyjnej? Podpowiadamy!

**Jak sprawdzić, czy garnki są dostosowane do indukcji?**

**Garnki na indukcje**, aby dobrze się sprawdzały i nie niszczyły kuchenki, muszą być do niej odpowiednio przystosowane. Jak to sprawdzić? Jednym ze sposobów jest po prostu przyłożenie magnesu do spodu garnka - jeśli zadziała, garnek można używać na kuchence indukcyjnej. Kolejna opcja to sprawdzenie symboli na garnku. Jeśli zauważysz symbol pionowych pętelek koło siebie, to znaczy, że kuchenka jest dostosowana do indukcji. Zawsze czytaj też zapewnienia producenta.

**Stalowe, ceramiczne, a może tytanowe? Najlepsze garnki na indukcje**

Garnki wykonane ze stali nierdzewnej są stosunkowo tanie, jednak nie do końca są odporne na wszystkie typy uszkodzeń. Z kolei garnki ceramiczne zachwycają swoją estetyką, ale trzeba dokładnie sprawdzać, czy są przystosowane do kuchenki indukcyjnej. **Najlepsze garnki na indukcje to te tytanowe - są nieco droższe, ale odpłacają się wytrzymałością na lata.**