

# **PRODUKT: GARNKI - NACZYNNIA KUCHENNE MARKA: TEFAL**

**Karolina Mikołajczyk, Małgorzata Ślusarczyk  
& Marzena Seremet**  
Marketing i komunikacja rynkowa, II rok, studia niestacjonarne).

# SPIS TREŚCI

1. Garnki jako produkt - charakterystyka, działanie, zastosowania
2. Geneza i historia garnków
3. Analiza marketingowa garnków jako produktu:
4. Konsumenci - analiza docelowych konsumentów garnków



# SPIS TREŚCI

5. Marki producentów garnków
6. Determinanty różnicowania garnków jako produktów  
(kuchenki – typy – rodzaje stosowanych garnków)
7. Działania marketingowe firmy Tefal
8. Ciekawostki dotyczące garnków
9. Charakterystyka marki Tefal : - historia,  
asortyment produktów
10. Porównanie marki Tefal z polską marką



# PRODUKT- CHARAKTERYSTYKA, DZIAŁANIE, ZASTOSOWANIE



# GARNEK

- naczynie wykonane z metalu lub gliny służące do gotowania pożywienia (sjp)
- naczynie kuchenne służące do gotowania lub duszenia potraw, najczęściej w kształcie cylindra z dnem i z dwoma uchwytami na zewnętrznych ścianach. Zwykle wyposażony jest w pokrywkę z uchwytem.



# MATERIAŁY Z KTÓRYCH SĄ WYKONYWANE GARNKI:

- stal węglowa– najczęściej garnki emaliowane i zdobione
- stopy aluminium
- miedź i jej stopy
- stal nierdzewna najczęściej typu 18/8 (18% chromu - 8% niklu) lub 18/10
- żeliwo
- szkło
- ceramika (w tym glina)



# ZASTOSOWANIA GARNKÓW JAKO PRODUKTÓW

**Gotowanie** – najczęściej spotykana w charakterystyce użyteczność, obróbka termiczna żywności w dużej ilości gotującej się wody.

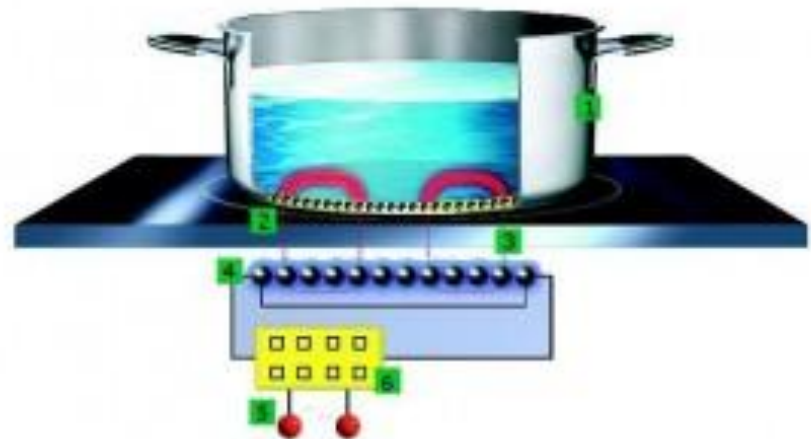
**Smażenie** – z powodzeniem w garnkach można również smażyć, szczególnie w specjalnym typie garnka – rondlu. Smażenie to również obróbka termiczna żywności, w przeciwieństwie do gotowania nie wymaga dużej ilości cieczy, stosowana ciecz musi być tłusta (np. olej, tłuszcz zwierzęcy, oliwa z oliwek).

**Pieczenie** – W garnku można upiec np. domowy chleb. Jest to obróbka termiczna nie wymagająca użycia cieczy, zachodzi w nagrzanym do wysokiej temperatury zamkniętym środowisku.



# SCHEMAT DZIAŁANIA GARNKÓW

- Powierzchnia garnka wykonana jest z materiału, które łatwo przewodzi ciepło.
- Garnki mogą być wykonane z metalu (stal szlachetna, żeliwo, aluminium), ceramiki czy szkła.
- Garnek umieszczony jest nad nad źródłem ciepła (kuchenką gazową, elektryczną, węglową lub płytą indukcyjną)
- Źródło ciepła powoduje podgrzanie podstawy garnka. Garnek musi zawierać odpowiednie środowisko (zazwyczaj wodę lub olej), które jest podgrzewane i powoduje zmianę struktury przyrządzanej potrawy.





# GARNKI - RYS HISTORYCZNY

- Najstarsze odkryte przez archeologów garnki powstały w Japonii około roku 10 000 p.n.e.
- Początkowo garnki wykonywano na dwa sposoby. Pierwszy polegał na wydrążeniu kciukami w grudce gliny dziury, a następnie uformowaniu naczynia przez podnoszenie gliny wokół niej.
- Druga metoda to zwijanie długiego walka gliny w spiralę po to, by ścianki garnka tworzyły się równomiernie. Uformowanie naczynia o ściankach jednakowej grubości było jednak trudne, a nierówno ulepione garnki łatwo się tłukły.



## GARNKI - RYS HISTORYCZNY -II

- Przełom nastąpił w Mezopotamii około 3250 roku p.n.e. Do formowania ceramiki zaczęto stosować koło.
- Ktoś wpadł na pomysł, by zamocować koło poziomo i wrzucić na nie grudkę gliny. Obracające się koło umożliwiało garncarzowi kształtowanie gliny palcami. Ruch obrotowy sprawiał, że powstające naczynia były symetryczne, a przy pewnym doświadczeniu możliwe okazało się formowanie ścianek jednakowej grubości.



PO UFORMOWANIU GARNKA / NACZYNIA NALEŻAŁO  
JE WYSUSZYĆ – IM WIĘKSZE TYM DŁUŻEJ MUSIAŁO SCHNAĆ –  
NAWET DO 1 TYGODNIA.

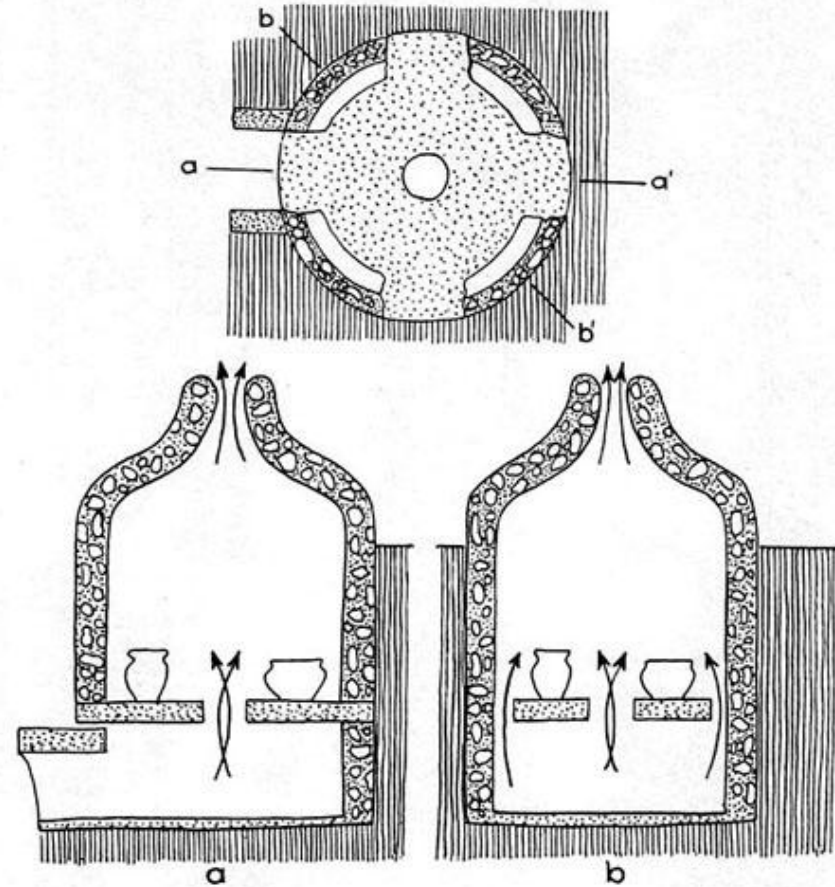


# WYPAŁ NACZYŃ W PIECU GARNCARSKIM

- Od pradziejów ludzie wypalali naczynia na swoje potrzeby. Na początku robiono to w ognisku ale z biegiem lat i potrzeb człowiek stworzył różne rodzaje pieców garncarskich od prymitywnych jamowych aż po duże piece garncarskie używane w niektórych regionach do dziś.
- Tradycyjny ziemny piec garncarski (używany od XVIII w. do dnia dzisiejszego) był zazwyczaj na tyle duży, że dorosły mężczyzna mógł w nim stanąć i rozprostować ręce. Tak więc garnki na jego załadunek garncarz toczył przez wiele tygodni. Wypał trwał od 25 do nawet 60 godzin (w zależności od wielkości i konstrukcji pieca).
- Sztuka wypału garnków nie była łatwa i przechodziła zazwyczaj z ojca na syna.



# PIEC GARNCARSKI - WIDOK W PRZEKROJU



Ryc. 23. Piec garncarski z Kremitz, Kr. Jessen

Wg H. Brachmanna

## NASTĘPNE FAZY PRODUKCJI NACZYŃ:

- Po odkryciu żelaza naczynia kuchenne zaczęto wytwarzać z tego metalu przez wykuwanie pojemników, garnków, sztućców z żelaznej blachy.
- Wraz z rozwojem chemii garnki i patelnie były pokrywane żaroodporną emalią – co powodowało, że naczynia nie rdzewiały.
- Obecnie naczynia kuchenne wytwarzane są z żelaznej blachy, pokrywanej często emalią lub teflonem. Produkowane są także ze stali nierdzewnej i aluminium (zwykle garnki, patelnie, czajniki) oraz tworzyw sztucznych (pojemniki do przechowywania potraw), a także ze szkła i kamionki.
- Do dzisiaj używane i produkowane są naczynia gliniane.





# ANALIZA MARKETINGOWA GARNKA JAKO PRODUKTU

(WG KONCEPCJI PH. KOTLERA)

- **Podstawowy pożytek** - jest to część produktu, którą klient faktycznie potrzebuje (garnek - naczynie).
- **Produkt podstawowy** - wszystko to, co znajduje się w standardowym wyposażeniu produktu, najczęściej konieczne do jego użytkowania (np. pokrywka).
- **Produkt oczekiwany** - oczekiwania nabywcy wobec zakupionego produktu (wytrzymałość, odporność powłoki na uszkodzenia mechaniczne, ochrona przed przypalaniem/przywieraniem do powierzchni).
- **Produkt rozszerzony** - wszystko to, co przewyższa podstawowe oczekiwania klienta, czyli dodatkowe funkcje (darmowa dostawa do domu przy zakupie online, dodatkowe akcesoria do zestawu np. akcesoria do teflonu).
- **Produkt potencjalny** - wszystkie ulepszenia i modernizacje, jakim może zostać poddany produkt w przyszłości (konkursy dla klientów, którzy kupili produkt, dodatkowa gwarancja za zarejestrowanie zakupu, wydawnictwa dot. kulinarnych możliwości przy zastosowaniu garnków).

\*Kotler P., Armstrong G., Saunders J., Wong W., [Marketing](#), podręcznik europejski, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa, 2002.



# SEGMENTY UŻYTKOWNIKÓW GARNKÓW

- Kucharze amatorzy – niewybredni, koncentrujący się na zakupie produktu o zadowalającej jakości i niskiej cenie, używający produktu stosunkowo rzadko
- Gospodynie domowe – ceniące jakość, ale również przystępną cenę, w odróżnieniu od kucharzy amatorów używają garnków bardzo często, produkt musi być wytrzymały
- Właściciele restauracji – poszukują produktów do przygotowywania potraw na większą skalę, większych objętościowo, wytrzymałych, istotna jest również dla nich cena produktu
- Kucharze profesjonaliści – wymagają najwyższej jakości, produktów innowacyjnych, najnowszych technologii, cena nie ma większego znaczenia





# NAJBARDZIEJ ZNANE MARKI PRODUCENTÓW GARNKÓW

**Tefal**<sup>®</sup>

**zepter**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL

**MPM**



**Philipiak**

MILANO  
1927

ROYALTY LINE

AEPENHOF

**Höffner**



emalia  
OLKUSZ  
1927

ecoVital

**AMBITION**



# NAJBARDZIEJ ZNANE MARKI PRODUCENTÓW GARNKÓW



# KLASYFIKACJA GARNKÓW ZE WZGLĘDU NA MATERIAŁ, Z KTÓREGO JE WYKONANO

- Ze stali nierdzewnej
- Żeliwne
- Ceramiczne
- Emaliowane
- Aluminiowe
- Szklane
- Miedziane
- Rzymskie
- z powłoką tytanową



# RODZAJE KUCHENEK

## ZE WZGLĘDU NA SPOSÓB EMISJI CIEPŁA

- Kuchenki gazowe
- Kuchenki indukcyjne
- Kuchenki elektryczne
- Kuchenki halogenowe
- Kuchenki ceramiczne



glass  
ceramic



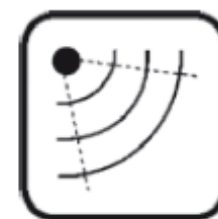
electric



gas



induction



sensor

# KUCHENKA A GARNEK

Większość wymienionych garnków nadaje się na dowolny rodzaj kuchenki, z wyjątkiem płyt indukcyjnych.

Na kuchniach indukcyjnych można używać garnków tylko z dnem wykonanym z odpowiedniego materiału, takiego jak:

- Stal lub żeliwo
- Dowolny materiał z trwale wprasowaną w dno płytą wykonaną z odpowiedniej stali lub żeliwa



# KUCHENKI INDUKCYJNE - CHARAKTERYSTYKA

Garnki używane na płytach indukcyjnych powinny mieć dno, które przyciąga magnes.



# KUCHENKI INDUKCYJNE - CHARAKTERYSTYKA

Nowoczesne garnki do indukcji są tak naprawdę garnkami wielofunkcyjnymi, a to oznacza, że oprócz płyty indukcyjnej mogą być wykorzystane zarówno na kuchence elektrycznej, jak i gazowej.

Jednakże, zanim ich tak użyjemy, trzeba to dokładnie sprawdzić w specyfikacji danego garnka.

Jeżeli nie będzie on przeznaczony do uniwersalnego stosowania, to możemy go w ten sposób zniszczyć.



# NIETYPOWE GARNKI

Oprócz garnków klasycznych mamy do wyboru różne naczynia specjalistyczne:

- Garnek do gotowania na parze
- Szybkwiar
- Garnek do gotowania na parze
- Garnek rzymski (wykonany z naturalnych materiałów, np. gliny)
- Garnek do gotowania ryb
- Garnek do gotowania makaronu





# THERMOMIX - CHARAKTERYSTYKA

W ostatnich latach garnkiem, który zrewolucjonizował polski rynek jest tak zwany Thermomix. Jest to nie tyle garnek, co wielofunkcyjne urządzenie kuchenne służące nie tylko do gotowania, lecz także do pieczenia.



# POWERPOT - CHARAKTERYSTYKA

Kolejną innowacją na rynku, mogącą zagrozić konkurencji jest system do gotowania PowerPot.

PowerPot wykorzystywany jest do gotowania w warunkach plenerowych, który może służyć także jako przenośny generator prądu.

PowerPot przekształca ciepło z gotowania w energię elektryczną – do dna garnka przymocowana jest termoelektryczna płyta, do której podpięte są ognioodporne kable zakończone wyjściem USB.



# REKLAMA PRODUKTÓW MARKI TEFAL

Przekaz reklamowy o marce Tefal jest prezentowany w:

- programach telewizyjnych,
- gazetach,
- na stronach internetowych,
- lokalnych gazetkach promocyjnych.



# REKLAMA PRODUKTÓW MARKI TEFAL

Działania reklamowe na szeroką skalę przynoszą nie tylko zysk pieniężny lecz również zwiększają świadomość klienta o możliwościach dystrybucyjnych firmy.

Obecnie garnki firmy Tefal można nabyć w:

- sklepie firmowym,
- sklepach specjalistycznych z AGD,
- w sklepie online.



# CIEKAWOSTKI DOTYCZĄCE GARNKÓW

## Garnki żeliwne lekarstwem na anemię

Im potrawa kwaśniejsza i im dłużej gotowana, tym więcej żelaza przechodzi do niej z garnka.

Również potrawy zawierające więcej wody absorbują więcej żelaza.

Jednak nawet niewielkie ilości żelaza, które przenikają do potraw podczas gotowania niekwaśnych potraw w wielokrotnie używanych garnkach żeliwnych mogą znacząco zwiększyć podaż żelaza w organizmie, jeśli garnki żeliwne używane są na co dzień.

Może to mieć znaczenie w przypadku osób z anemią.



## CIEKAWOSTKI DOTYCZĄCE GARNKÓW

Garnki z dużą ilością kolorowych szlaczków oraz upiększeń zawierają ślady ołowiu i kadmu. Lepiej unikać talerzy, kubków i innych elementów zastawy stołowej, upstrzonej motywami.



# CIEKAWOSTKI DOTYCZĄCE GARNKÓW

Dno w garnkach powinno być grube i ciężkie zapobiega to przywieraniu i przypalaniu potraw oraz wpływa na długie utrzymywanie ich temperatury.



## CIEKAWOSTKI DOTYCZĄCE GARNKÓW

Uchwyty do garnków wykonane z ebonitu nie utrzymują temperatury, dzięki czemu wolno się nagzewają dzięki czemu bez problemu możemy garnek potrzymać wyłączając ryzyko oparzenia.





# Charakterystyka marki

**Tefal®**

# HISTORIA MARKI TEFAL

**Tefal** – francuskie przedsiębiorstwo zajmujące się produkcją patelni, garnków oraz drobnego sprzętu AGD, założone w 1956 roku przez Marca Grégoire'a. Nazwa *Tefal* pochodzi od słów **TEF**lon i **Al**uminium.

Wszystko zaczęło się 2 lata wcześniej, gdy Marc Grégoire poszedł za radą swojej żony i użył Teflonu do pokrycia patelni, tak samo zrobił to ze swoim sprzętem wędkarskim.



W NIEKTÓRYCH KRAJACH (NP. W STANACH  
ZJEDNOCZONYCH)

PRODUKTY TEFAL SĄ RÓWNIEŻ  
SPRZEDAWANE POD NAZWĄ T-FAL.  
DUPONT (WŁAŚCICIEL MARKI TEFLON)  
NALEGAŁ NA ZMIANĘ NAZWY ZE WZGLĘDU NA  
JEJ PODOBIENSTWO DO ICH WŁASNEJ MARKI.

[https://www.youtube.com/watch?v=Uyx  
Bfe3Jzuc](https://www.youtube.com/watch?v=Uyx<br/>Bfe3Jzuc)



# MARKA TEFAL MA JUŻ 60 LAT



# MISJA PRZEDSIĘBIORSTWA TEFAL

**Misją przedsiębiorstwa jest udostępnianie produktów i usług, które pozwalają przygotować smaczne, zróżnicowane i zdrowe posiłki oraz wykonywać pożyteczne codzienne czynności z myślą o sobie, swoich bliskich i przyjaciółach.**

# Tefal

**Żyj z pomysłem**



Koncepcje i innowacyjne rozwiązania odpowiadają na potrzeby klientów.

Wszystko zaczęło się od jednego pomysłu: garnka zapobiegającego przywieraniu przyrządzanych potraw.

Rewolucyjny produkt, który ułatwił i uatrakcyjnił gotowanie.

Od tego czasu zawsze testowano innowacyjne rozwiązania, a przyświecało temu jedno motto: sprawić, by codzienne życie stało się łatwiejsze.



Przez wszystkie te lata Tefal oferował szeroki wachlarz innowacyjnych rozwiązań.

Dziś Tefal jest światowym liderem w segmencie naczyń do gotowania z nieprzywierającą powłoką, a także światowym liderem w segmencie żelazek, urządzeń do gotowania, szybkowarów, produktów do przygotowywania żywności i napojów oraz wag.

Obecnie Tefal jest obecny w 120 krajach.



# ASPRTYMEMNT PRODUKTÓW MARKI TEFAL

- Garnki i patelnie,
- Szybkowary,
- Formy do pieczenia,
- Akcesoria kuchenne,
- Noże,
- Naczynia do przechowywania żywności





- Blendery,
- Roboty planetarne,
- Sokowirówki i wyciskarki,
- Szatkownice,
- Tostery,
- Czajniki elektryczne,
- Grille elektryczne,
- Opiekacze,
- Parowary,
- Frytkownice (actifry),
- Multicookery,
- Wypiekacze do chleba,



- Żelazka,
- Generatory pary,
- Maxi żelazka,
- Urządzenia wielofunkcyjne do gotowania



# MARKA TEFAL STAWIA NA INNOWACJE

*"Innowacja to nasze DNA"*

Firma Tefal wykorzystuje wiedzę fachową z obszarów technologii, ergonomii, codziennego używania produktów i przyzwyczajień konsumentów, aby poznać Twoje potrzeby i wymyślać nowe rozwiązania, produkty i usługi, które poprawią Twoje codzienne życie.

Zespół odpowiedzialny za badania i rozwój nieustannie zbiera informacje o najnowszych technologiach i oczekiwaniach konsumentów.

Wśród innowacji marki Tefal można wyróżnić technologię jak:

- **ActiFry**
- **Freemove**
- **Thermo-Spot**
- **Smart Technology**



Marka dba także o to, aby ich klienci jedli smacznie i zdrowo - na stronie [www.tefal.pl](http://www.tefal.pl) znajdziemy mnóstwo ciekawych przepisów na przystawki, dania główne i desery uwzględniające stopnie trudności dań, koszt przygotowania czy specjalną dietę.



By ułatwić kontakt z klientami Tefal stworzył  
Dział Obsługi Klienta.

Na stronie Działu oferowane są odpowiedzi na  
najczęściej zadawane przez klientów pytania,  
instrukcje obsługi, informacje o sklepach  
oferujących produkty Tefal, naprawach,  
gwarancji i rękojmi oraz dane kontaktowe.



[www.tefal.pl](http://www.tefal.pl)



# POZYCJA MARKI TEFAL W RANKINGACH

ranking	rok	Pozycja marki TEFAL
Dutch Strongest Brands By BrandAsset Consult	2014	36
Dutch Strongest Brands By BrandAsset Consult	2013	32
Dutch Strongest Brands By BrandAsset Consult	2012	26
Dutch Strongest Brands By BrandAsset Consult	2011	27
FranBrand Top 100 French Brands By MPP Consulting	2011	19
EURIB Top 100 of Indispensable Brands By EURIB	2010	98
FranBrand Top 100 French Brands By MPP Consulting	2010	22
EURIB Top 100 of Indispensable Brands By EURIB	2008	82





# SZCZEŚCIOKĄT MARKI KAPFERERA DLA MARKI TEFAL

- 1. WYGLĄD-** nowoczesny design, znak towarowy, logo- czerwone, pogrubione litery
- 2. OSOBOWOŚĆ-** nowatorski, ale doceniający tradycję, ceniący wysoką jakość
- 3. KULTURA-** wysoka jakość, najnowsze innowacje
- 4. WIZERUNEK-** ludzie w każdym wieku, lubiący gotować i spędzać czas w kuchni oraz w gronie rodziny,
- 5. ODBICIE-** aktywni kucharze, szukający produktów wysokiej jakości w przystępnej cenie
- 6. RELACJE-** długotrwałe relacje, zaufanie



# POLSKA MARKA PRODUCENTA GARNKÓW- GERLACH





# OD PONAD 250 LAT GERLACH TOWARZYSZY POLAKOM W KUCHNI I JADALNI.

Budowana przez ponad dwa wieki tradycja łączy ponadczasową elegancję z najwyższą jakością wytwarzanych produktów, które zostały docenione licznymi nagrodami i wyróżnieniami.

## HISTORIA MARKI



1760

Filip Szaniawski rozpoczyna budowę wielkiego pieca do surówki w Kuźnicach Drzewickich, by przywrócić Drzewicy jej świetność sprzed licznych wojen i klęsk żywiołowych. Moment ten stanowi punkt wyjścia do rozwoju drzewickiej fabryki.



1824

Działania wojenne powodują zawirowania w dziejach fabryki, jednak w 1824 r. Samuel Gerlach, wykształcony za granicą rzemieślnik, rozpoczyna produkcję noży oraz wyrobów chirurgicznych.



1829

Car Mikołaj I doceniając jakość produktów Samuela Gerlacha, zezwala na sygnowanie marki koroną, która pozostała w logo firmy Gerlach S.A. do dziś.



1846

Po śmierci Samuela Gerlacha oraz jego żony, kierownictwo nad fabryką przejmuje jej dotychczasowy pracownik, majster nożowniczy - August Kobylański. Poślubia on najstarszą córkę Samuela Gerlacha - Emilię i wspólnie kupują drzewicką fabrykę.

W 2013 r. Gerlach rozwija asortyment produktowy wprowadzając na rynek naczynia kuchenne takie jak garnki i patelnie, które szybko zdobywają uznanie klientów. Poszerzenie oferty Gerlach o nowe naczynia kuchenne przyczynia się do szybkiego i znaczącego wzrostu obrotów firmy.



# GERLACH S.A. DZIŚ

Współcześnie Gerlach to dynamicznie rozwijające się przedsiębiorstwo, sukcesywnie wdrażające nowoczesne rozwiązania i czerpiące z wielowiekowej, bogatej tradycji.

Na przestrzeni ostatnich lat oferta marki Gerlach została znacznie poszerzona, a niezmiennie wysokiej jakości produkty zdobywają uznanie konsumentów.

Dzięki temu Gerlach jest najbardziej znaną marką na rynku sztućców i noży kuchennych w Polsce, co w ostatnich latach potwierdzają wyróżnienia prestiżowego konkursu Superbrands oraz inne nagrody i tytuły.



# PRODUKTY

- Sztućce
- Noże
- Garnki
- Patelnie
- Akcesoria kuchenne
- Prezenty



# MARKA GERLACH OFERUJE KLIENTOM MOŻLIWOŚĆ ZAKUPU PRODUKTÓW NA STRONIE INTERNETOWEJ

Dodatkowo, zadbano także o wykaz sklepów partnerskich, gdzie możemy zakupić wymarzone garnki oraz inne artykuły Gerlach.



- PrzygotowywaniDodatkowo marka Gerlach dba o źródła inspiracji do wspólnego gotowania i jedzenia. Na specjalnej stronie znajdziemy informację o:
  - u posiłków
  - Gotowaniu
  - Serwowaniu
  - Spożywaniu jedzenia
  - Oraz prezentów na specjalne okazje



# PORÓWNANIE MAREK

## Tefal

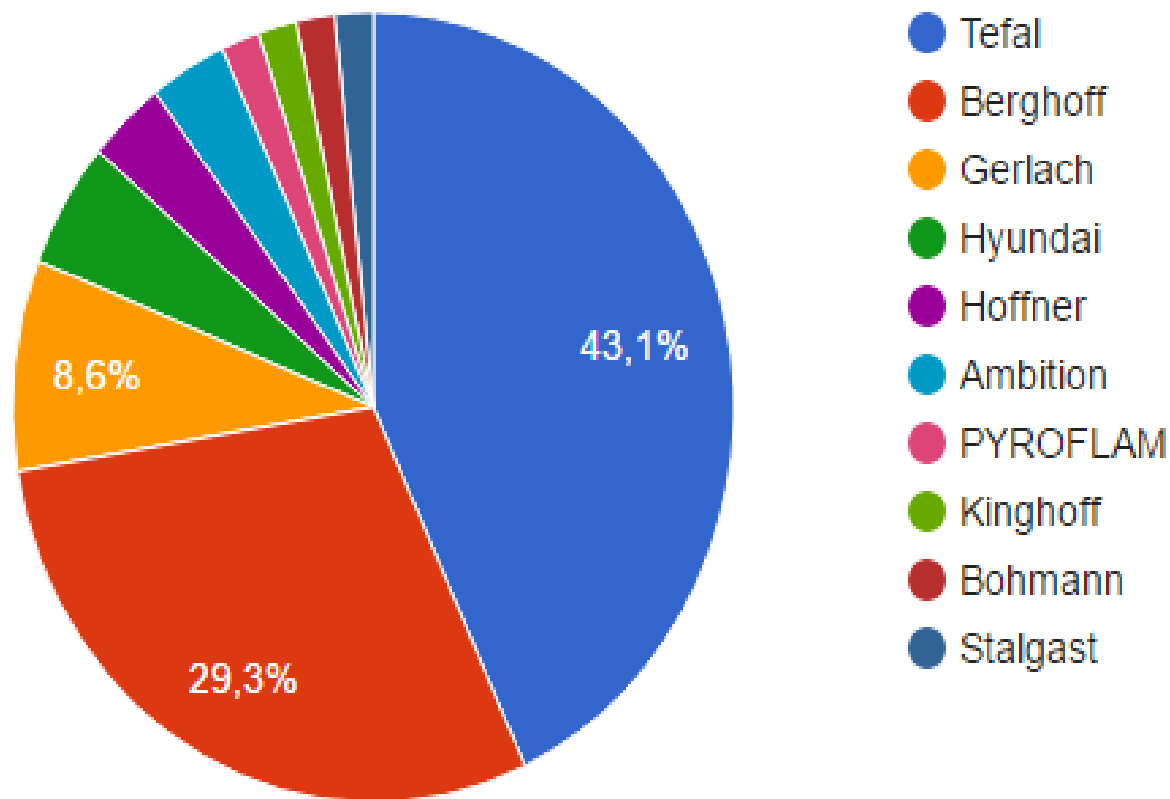
- Marka zagraniczna
- Popularna na całym świecie
- Młodsza
- Nowoczesna, innowacyjna
- Szerszy asortyment, nie tylko produkty do kuchni
- Nie ma możliwości zakupu na stronie online
- Numer 1 w rankingach

## Gerlach

- Marka polska
- Popularna w Polsce
- Starsza
- Tradycyjna, ale dba o innowacje
- Produkty przeznaczone do pracy w kuchni
- Możliwość zakupu na stronie firmowej
- Zajmuje niższe miejsca w rankingach, jednak zawsze jest wymieniane wśród czołowych marek

# PORÓWNANIE UDZIAŁÓW W RYNKU WIODĄCYCH PRODUCENTÓW GARNKÓW NA RYNKU POLSKIM

## Ranking producentów





# SZEŚCIOKĄT MARKI KAPFERERA DLA MARKI GERLACH

- WYGLĄD - prosty, tradycyjny, znak towarowy  
- korona z datą założenia
- OSOBOWOŚĆ- tradycjonalista, człowiek spełniony,  
ceniący prostotę
- KULTURA- wygoda i harmonijność, dbanie o jakość
- WIZERUNEK- przywiązujący wagę do wielowiekowej  
tradycji, prostoty i jakości
- ODBICIE- aktywni gastronomicznie, pewni siebie  
tradycjoniści
- RELACJE- zaufanie, przywiązanie, długotrwałe relacje



## WYKORZYSTANE STRONY WWW:

- <http://www.tefal.pl>
- <http://www.gerlach.pl>
- <http://kobiety-kobietom.com/zakupy/ranking.php?pr=garnki>
- <http://webranking.pl/2901-garnki-i-patelnie.html>
- <http://www.infogarnki.pl/>
- <http://www.garniec.pl>



# ŹRÓDŁA WYKORZYSTANYCH MATERIAŁÓW GRAFICZNYCH:

- <http://articles.scaleme.pl/13E87987/24811/293x165/centercrop>
- <http://www.panifotografgotuje.eu/wp-content/uploads/2016/02/zupa-gotowanie-bez-przepisu.jpg>
- <http://kapps-store.pl/garnki-ceramiczne-riess/414-garnek-riess-do-smazenia-frytek-24-cm.html>
- <http://www.mniammniam.com/obrazki/chlebzgarnka1.jpg>
- <http://plyta-indukcyjna.pl/wp-content/uploads/2010/02/schemat-300x168.jpg>
- [http://naludowo.pl/wp-content/uploads/2014/06/garncarstwo\\_23-960x500.jpg](http://naludowo.pl/wp-content/uploads/2014/06/garncarstwo_23-960x500.jpg)
- <http://www.garncarz.com/Grafika/starypiec.jpg>
- [http://chruscielowisko.dzwiek.org/wp-content/uploads/2011/03/piec01\\_01.jpg](http://chruscielowisko.dzwiek.org/wp-content/uploads/2011/03/piec01_01.jpg)
- <http://strefaform.pl/product-pol-3783-Patelnia-z-uszami-CRAZY-YELLOW.html>
- [http://www.ceneo.pl/Zestawy\\_garnkow\\_i\\_patelni](http://www.ceneo.pl/Zestawy_garnkow_i_patelni)
- <http://imged.pl/kuchenka-indukcyjna-zelmer-41z012-6-6497800.html>
- <http://bangla.babyonline.pl/opinie/p49538/vorwerk-thermomix-tm5-robot-komputer-kuchenny>
- <http://www.e-commerce.pl/Tefal-Patelnia-Bienvenue,2094.html>
- <http://sklep.dajar.pl/garnek-stone-16-cm-ambition>
- <http://dogotowania.pl/kategoria/7-garnki?%2525253Fn=9999%3Fn%3D9999%3Fn%3D9999?n=9999>
- <http://tefal.pl>
- <http://www.gerlach.pl>

