

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/brytfanna-zeliwna-6-4l-33cm-kd4246-p-67922.html>

Brytfanna żeliwna 6,4L 33cm KD4246

Cena brutto	83,30 zł
Cena netto	67,72 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4246
Kod producenta	KD4246
Kod EAN	5903957021485
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Brytfanna żeliwna 6,4 L 33 cm KRAFT&DELE KD4246

Brytfanna wykonana z jednego odlewu żeliwa o pojemności 6,4 litra, przeznaczona do pieczenia, duszenia i przygotowywania dań jednogarnkowych. Współpracuje ze wszystkimi rodzajami źródeł ciepła — od kuchenek indukcyjnych i gazowych po piekarnik, grill i ognisko.

Pojemność 6,4 L

Średnica 33 cm

Materiał Żeliwo

Źródła ciepła Indukcja, gaz, piekarnik, grill, ognisko

Charakterystyka produktu

Konstrukcja z jednego odlewu żeliwa

Brak spawów i łączy eliminuje słabe punkty konstrukcji. Naczynie zachowuje integralność strukturalną nawet przy wieloletnim użytkowaniu w wysokich temperaturach — zarówno na płycie grzewczej, jak i w piekarniku do temperatury charakterystycznej dla żeliwa.

Akumulacja i równomierne rozprowadzanie ciepła

Żeliwo charakteryzuje się wysoką pojemnością cieplną — nagrzewa się wolniej niż stal czy aluminium, ale utrzymuje temperaturę znacznie dłużej. Efektem jest równomierne dochodzenie potrawy do temperatury bez lokalnych przegrzań, co ma szczególne znaczenie przy duszeniu mięs i pieczeniu.

Pokrywa zatrzymująca wilgoć

Pokrywa ogranicza parowanie podczas duszenia, dzięki czemu potrawy pozostają soczyste bez konieczności uzupełniania płynu. Skroplona para wraca do naczynia, co jest szczególnie istotne przy długim pieczeniu lub duszeniu twardszych kawałków mięsa.

Pojemność 6,4 L — praktyczny wymiar

Wymiary wewnętrzne 28,5 × 21,5 × 11 cm pozwalają na przygotowanie pieczeni z całego kawałka mięsa lub dania jednogarnkowego dla 4-6 osób. Owalna forma umożliwia ułożenie długich elementów, np. udźca lub rolady, bez konieczności dzielenia.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4246
Materiał	Żeliwo
Pojemność	6,4 L
Średnica	33 cm
Wymiary całkowite (z uchwytem i pokrywą)	38 × 23 × 16,5 cm
Wymiary wewnętrzne naczynia	28,5 × 21,5 × 11 cm
Kompatybilność	Kuchenka gazowa, indukcyjna, ceramiczna, piekarnik, grill, ognisko
W zestawie	Brytfanna, pokrywa

Zastosowanie

- Pieczenie mięs w całości — pieczeń wieprzowa, wołowa, jagnięcina
- Duszenie mięs i warzyw z dodatkiem płynu
- Dania jednogarnkowe — gulasz, bigos, potrawka
- Pieczenie w piekarniku bez konieczności przekładania potrawy
- Gotowanie na kuchenke gazowej, indukcyjnej i ceramicznej
- Użytkowanie na grillu lub ruszcie nad ogniskiem — np. podczas biwakowania

-
- Wolnowarowe gotowanie wymagające długiego utrzymywania temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Żeliwo wymaga sezonowania przed pierwszym użyciem oraz regularnego natłuszczenia po myciu. Naczynie należy myć ręcznie — bez użycia zmywarki i agresywnych detergentów, które wypłukują warstwę ochronną. Po umyciu brytfannę należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec korozji.

Jak sprawdzić kompatybilność z kuchenką indukcyjną?

Żeliwo jest materiałem ferromagnetycznym, co oznacza, że każda żeliwna brytfanna jest kompatybilna z kuchenkami indukcyjnymi. Przed zakupem warto jednak upewnić się, że średnica naczynia (33 cm) nie przekracza strefy grzewczej kuchenki — standardowe pola indukcyjne mają średnicę 18–21 cm, jednak w trybie pracy akceptują naczynia o większej średnicy, pod warunkiem że dno naczynia obejmuje strefę grzewczą.

Pierwsze użycie — sezonowanie żeliwa

Przed pierwszym gotowaniem należy umyć naczynie ciepłą wodą, dokładnie osuszyć, a następnie pokryć cienką warstwą oleju roślinnego lub smalcu całą powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną. Tak przygotowaną brytfannę należy wstawić do piekarnika rozgrzanego do ok. 180–200°C na godzinę, po czym ostudzić w zamkniętym piekarniku. Zabieg ten tworzy warstwę polimeryzowanego tłuszczu, która chroni przed rdzą i poprawia właściwości nieprzywierające.