



## Czajnik żeliwny - zestaw KD4271

Cena brutto	<b>109,74 zł</b>
Cena netto	<b>89,22 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4271</b>
Kod producenta	<b>KD4271</b>
Kod EAN	<b>5903957022246</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Czajnik żeliwny - zestaw KD4271 (KRAFT&DELE)

KD4271 to kompletny zestaw do parzenia i serwowania herbaty wykonany z żeliwa. W skład zestawu wchodzi czajnik z pokrywką, cztery czarki z uchwytem, zaparzac (sitko), podgrzewacz oraz podstawka. Żeliwo zapewnia wyjątkową akumulację ciepła, dzięki czemu napar pozostaje gorący przez dłuższy czas bez potrzeby ponownego podgrzewania.

Materiał Żeliwo

Elementy zestawu 8 elementów

Kompatybilność Indukcja, gaz, elektryczna, ognisko

Model KD4271

### Charakterystyka zestawu

#### Żeliwna konstrukcja

Żeliwo charakteryzuje się bardzo wysoką pojemnością cieplną — materiał nagrzewa się wolniej niż stal czy ceramika, ale oddaje ciepło równomiernie i przez znacznie dłuższy czas. Przekłada się to na utrzymanie temperatury naparu bez konieczności jego ponownego podgrzewania.

### Kompletny zestaw do serwowania

W zestawie znajdują się cztery czarki z dedykowanym uchwytem, zaparacz (sitko) do luźnej herbaty, podgrzewacz utrzymujący temperaturę podczas serwowania oraz podstawka zabezpieczająca blat przed wysoką temperaturą żeliwa.

### Szeroka kompatybilność źródeł ciepła

Czajnik może być używany na kuchence gazowej, elektrycznej i indukcyjnej, a także bezpośrednio na ognisku lub grillu. Żeliwo jest odporne na bardzo wysokie temperatury, co czyni go materiałem odpowiednim do pracy z otwartym ogniem.

### Strukturalna powierzchnia

Charakterystyczna faktura powierzchni żeliwnej to cecha tradycyjnych czajników wywodzących się z japońskiej techniki odlewniczej tetsubin. Oprócz walorów estetycznych, chropowata powierzchnia zwiększa powierzchnię oddawania ciepła.

## Specyfikacja techniczna

Marka	KRAFT&DELE
Model	KD4271
Typ produktu	Czajnik żeliwny - zestaw
Materiał	Żeliwo
Przeznaczenie	Parzenie i serwowanie herbaty
Wyposażenie zestawu	Czajnik, pokrywka, zaparacz/sitko, podgrzewacz żeliwny, podstawka, 4 czarki, uchwyt do czarek
Kompatybilne źródła ciepła	Kuchenka elektryczna, gazowa, indukcyjna, ognisko
Mycie w zmywarce	Nie
Użycie w mikrofalówce	Nie
Gwarancja	12 miesięcy
Dokumentacja	Instrukcja obsługi w języku polskim

## Zastosowanie

- Parzenie herbaty liściastej z użyciem dołączonego sitka
- Serwowanie herbaty przy stole z podgrzewaczem utrzymującym temperaturę
- Przygotowywanie naparów ziołowych i owocowych
- Użytkowanie na kuchence indukcyjnej, gazowej lub elektrycznej

- 
- Parzenie herbaty przy ognisku, na grillu lub kempingu
  - Dekoracyjny element aranżacji kuchni, jadalni lub salonu w stylu rustykalnym lub orientalnym
  - Prezent dla osób ceniących tradycyjne metody parzenia herbaty

## Użytkowanie i konserwacja

---

Żeliwo wymaga odpowiedniej pielęgnacji, aby zachować trwałość i estetykę przez wiele lat. Poniżej najważniejsze zasady użytkowania czajnika KD4271:

### Czyszczenie i suszenie

Po każdym użyciu czajnik należy opróżnić i dokładnie osuszyć — najlepiej poprzez krótkie podgrzanie na źródle ciepła po wylaniu wody. Żeliwo jest podatne na korozję w kontakcie z wilgocią, dlatego nie należy pozostawiać wody wewnątrz czajnika. Czajnik myje się ręcznie, bez detergentów — wystarczy ciepła woda. Nie należy myć w zmywarce.

### Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem zaleca się przepłukanie czajnika ciepłą wodą i kilkukrotne zagotowanie wody, którą następnie należy wylać. Pozwala to usunąć ewentualne pozostałości z procesu produkcji i wstępnie przygotować powierzchnię wewnętrzną do kontaktu z napojem.

### Czego unikać

Czajnika nie należy używać w kuchenie mikrofalowej — żeliwo jest metalem i może powodować iskrzenie. Nie należy także gwałtownie schładzać gorącego czajnika zimną wodą, gdyż nagłe zmiany temperatury mogą prowadzić do pęknięć materiału.