

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-zeliwny-myśliwski-8l-g80526-geko-p-33109.html>



Garnek żeliwny myśliwski 8L G80526 GEKO

Cena brutto	191,00 zł
Cena netto	155,28 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	G80526
Kod producenta	G80526
Kod EAN	5901477163869
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Garnek żeliwny myśliwski 8L G80526 GEKO

Kociołek myśliwski wykonany z odlewu żeliwnego, przeznaczony do gotowania na otwartym ogniu. Konstrukcja z odkręcanymi nóżkami i uchwytem do zawieszenia umożliwia różne sposoby użytkowania nad paleniskiem.

Pojemność 8 litrów

Materiał Żeliwo

Montaż nóżek Odkręcane

Model G80526

Charakterystyka techniczna

Odlew żeliwny

Żeliwo charakteryzuje się równomiernym rozprowadzaniem ciepła i długim jego utrzymywaniem. Materiał odporny na bezpośredni kontakt z płomieniem i żarem, co pozwala na umieszczanie naczynia bezpośrednio w palenisku lub kominku.

Regulacja ciśnienia

Otwór w pokrywie umożliwia odprowadzanie nadmiaru pary wodnej podczas gotowania. Zapobiega to gwałtownemu wzrostowi ciśnienia wewnątrz garnka i pozwala kontrolować intensywność gotowania.

Odkręcane nóżki

Trzy nóżki można przykręcać lub odkręcać w zależności od potrzeb. Po zamontowaniu unoszą garnek nad paleniskiem, co poprawia cyrkulację powietrza i zapobiega bezpośredniemu kontaktowi dna z mokrym podłożem.

Uchwyt do zawieszenia

Metalowy uchwyt mocujący pokrywkę służy jednocześnie do zawieszenia kociołka nad ogniskiem na trójnogu lub haku. Umożliwia to gotowanie bez kontaktu naczynia z gruntem.

Specyfikacja techniczna

Model	G80526
Pojemność	8 litrów
Materiał	Odlew żeliwny
Typ nóżek	Odkręcane (możliwość demontażu)
Pokrywka	Z otworem regulującym ciśnienie
Uchwyt	Metalowy, do zawieszenia i przenoszenia
Przeznaczenie	Gotowanie na otwartym ogniu

Zastosowanie

- Przygotowywanie potraw na biwaku i w terenie
- Gotowanie w kominku lub przy palenisku ogrodowym
- Przyrządzanie gulaszu, bigosu i innych dań jednogarnkowych
- Pieczenie chleba i ciast w metodzie Dutch Oven
- Gotowanie podczas imprez plenerowych i pikników
- Użytkowanie w leśniczówkach i chatach myśliwskich
- Przygotowywanie posiłków na wyprawach survivalowych

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym gotowaniem zaleca się wypalenie garnka na ogniu w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Następnie należy natłuścić wnętrze olejem roślinnym i ponownie podgrzać - proces ten tworzy warstwę ochronną zapobiegającą rdzewieniu.

Mycie i przechowywanie

Żeliwo nie wymaga mycia detergentami – wystarczy wytrzeć je wilgotną szmatką po ostygnięciu. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć i nałożyć cienką warstwę oleju. Garnek należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej z lekko uchyloną pokrywką dla lepszej cyrkulacji powietrza.

Bezpieczeństwo użytkowania

Podczas gotowania na ogniu żeliwo nagrzewa się bardzo mocno – konieczne jest używanie rękawic termicznych lub chwytaków. Nie należy nalewać zimnej wody do rozgrzanego garnka, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może spowodować pęknięcie odlewu.