

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-zeliwny-myśliwski-8l-geko-g80525-p-24599.html>

Garnek żeliwny myśliwski 8L GEKO G80525

Cena brutto	219,09 zł
Cena netto	178,12 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	G80525
Kod producenta	G80525
Kod EAN	5901477160103
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Garnek żeliwny myśliwski 8L GEKO G80525

Emaliowany kociołek żeliwny do gotowania na otwartym ogniu, wykonany metodą ciśnieniowego odlewu. Konstrukcja z trzema zdejmowanymi nóżkami umożliwia bezpośrednie ustawienie nad ogniskiem lub na palenisku.

Pojemność 8 litrów

Materiał Żeliwo emaliowane

Typ montażu Nóżki przykręcane

Model G80525

Charakterystyka konstrukcji

Ciśnieniowy odlew żeliwa

Metoda produkcji zapewnia równomierną grubość ścianek i brak pustek w strukturze materiału. Płynne żeliwo pod ciśnieniem wypełnia formę dokładniej niż w odlewie grawitacyjnym, co przekłada się na stabilność termiczną i mechaniczną garnka.

Emaliowane wnętrze i pokrywka

Warstwa emalii chroni żeliwo przed korozją i ułatwia czyszczenie po gotowaniu. Emalia od spodu pokrywki zapobiega kondensacji wilgoci na nieosłoniętym żeliwie, co wydłuża żywotność naczynia przy częstym użytkowaniu na zewnątrz.

Zdejmowane nóżki na śrubach

Trzy nóżki przykręcane do dna śrubami można zdemontować do transportu lub przy gotowaniu bezpośrednio na ruszcie. System mocowania pozwala na stabilne ustawienie garnka nad ogniskiem bez ryzyka przewrócenia.

Pojemność 8 litrów

Wystarczająca do przygotowania posiłków dla 8-12 osób. Przy standardowej porcji zupy 400 ml garnek pomieści 20 porcji. Rozmiar odpowiedni zarówno do gotowania w terenie, jak i na większych imprezach plenerowych.

Specyfikacja techniczna

Model	G80525
Pojemność	8 litrów
Materiał korpusu	Żeliwo odlewane ciśnieniowo
Wykończenie wnętrza	Emalia
Wykończenie pokrywki	Emalia od spodu
Liczba nóżek	3 sztuki
Montaż nóżek	Śruby (zdejmowane)
Typ pokrywki	Żeliwna
Możliwość użycia	Ognisko, palenisko, ruszt

Zastosowanie

- Gotowanie na ogniskach podczas biwaku i wypraw turystycznych
- Przygotowywanie potraw na imprezach plenerowych i piknikach
- Gotowanie gulaszu, bigosu i innych potraw jednogarnkowych
- Podgrzewanie dużych ilości wody w warunkach polowych
- Wykorzystanie w kuchni polowej na eventach outdoor
- Gotowanie na paleniskach ogrodowych i grillach
- Przygotowywanie posiłków w schroniskach górskich
- Catering wyjazdowy z wykorzystaniem otwartego ognia

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie przed pierwszym użyciem

Umyj garnek ciepłą wodą z płynem do naczyń i osusz. Warstwa emalii nie wymaga sezonowania olejem, w przeciwieństwie do nieemaliowanego żeliwa. Sprawdź dokręcenie śrub mocujących nóżki przed ustawieniem nad ogniem.

Rozpalanie ognia pod garnkiem

Ustaw garnek nad ogniskiem dopiero po rozpaleniu — nie rozpalaj ognia bezpośrednio pod zimnym naczyniem. Gwałtowne zmiany temperatury mogą uszkodzić emalię. Używaj suchego drewna, które nie generuje nadmiernego dymu osiadającego na powierzchni.

Czyszczenie po gotowaniu

Pozwól garniowi ostygnąć przed myciem. Nie wylewaj zimnej wody do gorącego naczynia. Emaliowane wnętrze myj gąbką z płynem do naczyń, unikaj metalowych szczotek, które mogą porysować emalię. Przywalone resztki jedzenia namocz przed myciem.

Przechowywanie

Przechowuj garnek w suchym miejscu. Możesz odkręcić nóżki, aby zmniejszyć wymiary do transportu. Jeśli przechowujesz z założoną pokrywką, zostaw niewielką szczelinę dla cyrkulacji powietrza, co zapobiega gromadzeniu wilgoci.

Produkty powiązane

Do garnka warto rozważyć: rękawice żaroodporne do obsługi gorącego naczynia, hak lub trójnóg do zawieszania nad ogniskiem, szczotka z naturalnego włosia do czyszczenia emalii, drewniana łyżka o długim uchwycie do mieszania przy ogniu.