

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kociolek-mysliwski-garnek-zeliwny-4l-kd4185-kraftdele-p-67242.html>

Kociołek myśliwski / Garnek żeliwny 4L KD4185 KRAFT&DELE

Cena brutto	86,87 zł
Cena netto	70,63 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4185
Kod producenta	KD4185
Kod EAN	5903957019635
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Kociołek myśliwski żeliwny 4L — KD4185

KD4185 to kociołek wykonany w całości z litego żeliwa, przeznaczony do gotowania potraw duszonych bezpośrednio na ognisku. Odkręcany trójnóg umożliwia stabilne ustawienie naczynia w żarze, a szczelna pokrywa zapewnia właściwe warunki do wolnego duszenia mięs, pieczonki i zapiekanki.

Pojemność 4 litry

Materiał Lity odlew żeliwny

Podstawa Odkręcany trójnóg

Model KD4185

Charakterystyka produktu

Lity odlew żeliwny

Kociołek nie zawiera blachy ani emalii — wykonany jest z jednolitego odlewu żeliwnego. Żeliwo charakteryzuje się wysoką pojemnością cieplną: nagrzewa się stopniowo i oddaje ciepło powoli, co sprzyja równomiernemu gotowaniu bez ryzyka przypalenia

potrawy od dna.

Odkręcany trójnóg

Trzy nóżki mocowane śrubami pozwalają na ustawienie kociołka bezpośrednio w żarze lub na ruszcie grilla. Konstrukcja jest demontowalna, co ułatwia transport i przechowywanie. Nóżki zapewniają stabilność nawet na nierównym podłożu.

Szczelna, ciężka pokrywa

Masywna pokrywa żeliwna przylega do krawędzi garnka, ograniczając ucieczkę pary. Dzięki temu potrawy duszą się we własnych sokach, a aromaty pozostają wewnątrz naczynia. Uchwyt pokrywy mocowany jest śrubami, co eliminuje ryzyko jego poluzowania podczas użytkowania.

Naturalna powierzchnia — sezonowanie

Powierzchnia kociołka nie jest pokryta emalią. Przed pierwszym użyciem wymaga sezonowania (natłuszczenia i wypalenia olejem). Z każdym kolejnym użyciem warstwa polimeryzowanego tłuszczu wzmacnia się, zmniejszając przywieranie potraw i zwiększając odporność na rdzę.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4185
Pojemność całkowita	4 L
Materiał	Żeliwo (lity odlew)
Powłoka	Brak — naturalna powierzchnia żeliwna
Podstawa	Odkręcany trójnóg (3 nóżki + śruby montażowe)
Pokrywa	Żeliwna, z uchwytem mocowanym śrubami
Odporność termiczna	Wysoka odporność na temperatury i ścieranie
Źródła ciepła	Ognisko, grill, palnik gazowy

Zastosowania

- Gotowanie gulaszów i duszonek mięsnych na ognisku
- Przygotowanie pieczonek i pieczeni w całości
- Zapiekanki warzywne i mięsno-warzywne
- Zupy i bigosy podczas biwakowania lub pikników

-
- Gotowanie na grillu węglowym lub gazowym
 - Wolne gotowanie na palniku gazowym w warunkach polowych
 - Tradycyjne potrawy myśliwskie i leśne biesiady

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem kociołek należy umyć ciepłą wodą bez detergentu, osuszyć, a następnie przeprowadzić sezonowanie: nałożyć cienką warstwę oleju roślinnego lub smalca na całą powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną, po czym podgrzać naczynie przez 30-60 minut nad ogniem lub w piekarniku w temperaturze ok. 180-200°C. Czynność można powtórzyć 2-3 razy, aby uzyskać trwalszą warstwę ochronną.

Po każdym użyciu kociołek należy umyć bez agresywnych środków czyszczących, dokładnie osuszyć i lekko natłuścić przed odłożeniem do przechowywania. Unikać długotrwałego kontaktu z wodą i przechowywania w wilgotnych warunkach, co mogłoby prowadzić do powierzchniowego rdzewienia. Ewentualną rdzę usuwa się mechanicznie (np. szczotką stalową), po czym ponawia sezonowanie.

Zawartość zestawu

Kociołek żeliwny 4L, pokrywa żeliwna z uchwytem, 3 nóżki, 3 śruby do montażu nóżek, 2 śruby mocujące uchwyt pokrywy, instrukcja obsługi.