

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kociolek-mysliwski-garnek-zeliwny-8l-kd4186-kraftdele-p-67243.html>

Kociołek myśliwski / Garnek żeliwny 8L KD4186 KRAFT&DELE

Cena brutto	125,08 zł
Cena netto	101,69 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4186
Kod producenta	KD4186
Kod EAN	5903957019642
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Kociołek myśliwski żeliwny 8L — KD4186

KD4186 to kociołek wykonany w całości z litego żeliwa, przeznaczony do gotowania metodą wolnego duszenia bezpośrednio nad ogniem. Odkręcany trójnóg umożliwia stabilne ustawienie naczynia w żarze, a masywna pokrywa zapewnia szczelne zamknięcie podczas przyrządzania potraw.

Pojemność 8 litrów

Materiał Lity odlew żeliwny

Podstawa Odkręcany trójnóg

Model KD4186

Charakterystyka produktu

Lity odlew żeliwny

Kociołek wykonano z jednolitego żeliwa bez użycia blachy stalowej ani powłoki emaliowanej. Żeliwo charakteryzuje się wysoką masą właściwą, co przekłada się na wolne, równomierne rozprzodzenie ciepła po całej powierzchni naczynia i długotrwałe jego

utrzymywanie po odstawieniu od źródła ognia — istotne przy potrawach wymagających stabilnej temperatury przez długi czas.

Szczelna, ciężka pokrywa

Masywna pokrywa żeliwna dopasowuje się do krawędzi garnka, ograniczając ucieczkę pary wodnej. Potrawy duszą się we własnym sosie, co ma znaczenie zarówno dla zachowania wilgotności mięsa, jak i koncentracji aromatów wewnątrz naczynia. Pokrywa wyposażona jest w oddzielnie montowany uchwyt.

Odkręcany trójnóg

Trzy nóżki mocowane śrubami umożliwiają ustawienie kociołka bezpośrednio w żarze lub na ruszcie bez potrzeby stosowania dodatkowych stojaków. Trójnóg można zdemontować, co ułatwia przechowywanie i transport. Konstrukcja zapewnia stabilność nawet na nierównym podłożu.

Naturalna powierzchnia — sezonowanie

Kociołek nie posiada powłoki emaliowanej — surowe żeliwo wymaga wstępnego sezonowania (wypalenia z tłuszczem) przed pierwszym użyciem. Z każdym kolejnym użytkowaniem warstwa polimeryzowanego tłuszczu wzmacnia się, stopniowo poprawiając właściwości nieprzywierające powierzchni i zwiększając odporność na korozję.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4186
Pojemność całkowita	8 L
Materiał	Żeliwo (lity odlew)
Powierzchnia wewnętrzna	Naturalne żeliwo (bez emalii)
Podstawa	Odkręcany trójnóg (3 nóżki + śruby montażowe)
Odporność termiczna	Wysoka odporność na temperatury i ścieranie
Źródła ciepła	Ognisko, grill, palnik gazowy
Przeznaczenie	Gotowanie potraw duszonych na ognisku

Zawartość zestawu

Kociołek żeliwny 8L KD4186	1 szt.
Pokrywa żeliwna	1 szt.
Nóżki trójnogu	3 szt.

Śruby do montażu nóżek	3 szt.
Uchwyt pokrywy	1 szt.
Śruby mocujące uchwyt	2 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.

Zastosowania

- Gotowanie bigosu, gulaszu i duszonego mięsa na ognisku
- Przyrządzanie pieczonek i zapiekane podczas biwaku
- Gotowanie zup i jednogarnkowych potraw w terenie
- Użytkowanie na grillu węglowym lub gazowym
- Gotowanie na palniku gazowym podczas imprez plenerowych
- Przygotowywanie potraw dla większej grupy osób — pojemność 8L
- Wolne gotowanie wymagające długiego utrzymywania temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie — sezonowanie

Przed pierwszym gotowaniem należy dokładnie umyć kociołek ciepłą wodą, osuszyć, a następnie pokryć cienką warstwą oleju roślinnego lub smalcu i wypalić w piecu lub nad ogniem przez około 30-60 minut. Zabieg ten tworzy warstwę ochronną chroniącą przed rdzą i poprawiającą właściwości powierzchni.

Codzienna pielęgnacja

Po użyciu kociołek należy myć bez użycia agresywnych detergentów — najlepiej ciepłą wodą i szczotką lub miękką gąbką. Po umyciu kociołek powinien być dokładnie osuszony, najlepiej przez krótkie podgrzanie, a następnie przetarty cienką warstwą tłuszczu przed przechowywaniem. Zapobiega to powstawaniu rdzy na nieemaliowanej powierzchni żeliwa.

Przechowywanie

Kociołek należy przechowywać w suchym miejscu. Pokrywę warto układać lekko uchyloną lub oddzielnie, aby zapewnić cyrkulację powietrza wewnątrz naczynia i zapobiec gromadzeniu się wilgoci.