

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 08:43

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taboret-gazowy-9-8kw-kd117851-kraftdele-p-64266.html>



TABORET GAZOWY 9,8kW KD117851 KRAFT&DELE

Cena brutto	77,35 zł
Cena netto	62,89 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD117851
Kod producenta	KD117851
Kod EAN	5903957018706
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Taboret gazowy 9,8 kW KD117851

Jednopłytowy taboret gazowy przeznaczony do gotowania w warunkach domowych i na zewnątrz. Obsługuje naczynia o średnicy od 25 do 50 cm, a szeroki zakres regulacji płomienia pozwala na prowadzenie różnych technik gotowania — od delikatnego duszenia po intensywne gotowanie pod dużym obciążeniem cieplnym.

Moc 9,8 kW

Ciśnienie pracy 28-307 mbar

Średnica naczyń 25-50 cm

Model KD117851

Charakterystyka urządzenia

Moc 9,8 kW

Wysoka moc palnika umożliwia szybkie doprowadzenie dużych ilości wody lub tłuszczu do temperatury roboczej. Sprawdza się przy gotowaniu w garnkach o pojemności kilkunastu litrów, co jest typowe przy konserwowaniu, wekach czy gotowaniu dla większej liczby osób.

Zakres ciśnienia 28-307 mbar

Szeroki zakres ciśnienia pracy oznacza kompatybilność zarówno z butlami propan-butan (ciśnienie robocze ok. 28-50 mbar przy standardowym regulatorze), jak i z butlami propanowymi pracującymi przy wyższych ciśnieniach. Przed podłączeniem należy upewnić się, że używany reduktor gazu mieści się w dopuszczalnym zakresie.

Obsługa naczyń 25-50 cm średnicy

Ruszty taboretu są zaprojektowane tak, by stabilnie utrzymywać naczynia w podanym przedziale średnic. Garnki poniżej 25 cm mogą nie leżeć stabilnie na ruszcie, natomiast naczynia powyżej 50 cm mogą wystawać poza obrys urządzenia, co wpływa na bezpieczeństwo użytkowania.

Regulacja dopływu gazu

Pokrętło regulacyjne pozwala płynnie dostosować intensywność płomienia do aktualnych potrzeb. Dzięki temu urządzenie nadaje się zarówno do gotowania na dużym ogniu, jak i do utrzymywania niskiej temperatury przy duszeniu lub podgrzewaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD117851
Typ urządzenia	Taboret gazowy
Moc	9,8 kW
Ciśnienie pracy	28-307 mbar
Średnica obsługiwanych naczyń	25-50 cm
Kolor obudowy	Czarny
Zawartość zestawu	Taboret gazowy, instrukcja obsługi (PL), gwarancja 12 miesięcy

Typowe zastosowania

- Gotowanie w dużych garnkach podczas przetworów i weków
- Przygotowywanie posiłków na działce, w ogrodzie lub podczas biwaku
- Gotowanie przy braku dostępu do kuchenki elektrycznej lub gazowej sieciowej
- Smażenie w głębokim tłuszczu w dużych naczyniach
- Gotowanie zup, wywarów i potraw w ilościach hurtowych
- Użycie jako dodatkowe źródło ciepła podczas imprez plenerowych

-
- Gotowanie na kempingu lub w przyczepie kempingowej

Użytkowanie i konserwacja

Podłączenie gazu

Taboret wymaga podłączenia do zewnętrznej butli gazowej za pomocą węża i reduktora ciśnienia (niezbędne akcesoria dokupiane osobno). Reduktor musi być dostosowany do rodzaju gazu (propan, butan lub propan-butan) i utrzymywać ciśnienie w zakresie 28–307 mbar. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń przy użyciu wody z mydłem.

Czyszczenie

Obudowa w kolorze czarnym oraz ruszty są odporne na zabrudzenia i można je czyścić wilgotną szmatką lub gąbką z łagodnym detergentem. Wtryskiwaczy nie należy czyścić metalowymi przedmiotami, które mogłyby zmienić ich średnicę i zaburzyć równomierność płomienia. Po każdym użytkowaniu należy zakręcić zawór butli i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Przechowywanie i transport

Lekka konstrukcja ułatwia przenoszenie i transport. Przed przechowywaniem należy odłączyć wąż gazowy i upewnić się, że palnik jest suchy. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, z dala od źródeł ciepła i materiałów łatwopalnych.