

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zeliwny-kociolek-wiszaczy-z-patelnia-browin-p-1443.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Żeliwny kociołek wiszący z patelnią Browin

Cena brutto	385,00 zł
Cena netto	313,01 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330515
Kod producenta	330515
Kod EAN	5904816005417
Producent	Browin

Opis produktu

Uniwersalny kociołek - wysokiej jakości żeliwny garnek z nóżkami, uchwytem do podwieszenia na trójnogu, pokrywą i rączką do jej podnoszenia. Garnek można postawić w palenisku, a pokrywę użyć jako patelnię.

- **Większe możliwości robienia pysznych dań w plenerze** - naczynie umożliwia korzystanie zarówno z zamykanego żeliwnego kociołka, jak i z garnka oraz osobno z pokrywy, idealnej jako patelnia. Kociołek jest wyposażony w uchwyt do podwieszania na trójnogu.
- **Idealne gotowanie i smażenie nad ogniem** - kociołek o sporej pojemności (9 L) z opcją użycia pokrywy (3 L) jako patelni to świetna alternatywa dla grilla w gronie rodziny czy przyjaciół. Daje możliwość gotowania pysznych i aromatycznych dań jednogarnkowych oraz smażenia na patelni.
- **Uniwersalna konstrukcja** - kociołek można ustawić na nóżkach lub podwiesić na trójnogu, zarówno przy ognisku, jak i korzystając z paleniska. Pokrywa jako patelnia świetnie sprawdzi się na ruszcie trójnogu.
- **Doskonały materiał** - wysokiej jakości żeliwo, które tradycyjnie świetnie sprawdza się przy przygotowywaniu potraw i jest wprost idealne do biesiadowania na wolnym powietrzu.
- **Pogrubiona rączka** - zapewnia bezpieczne i wygodne podnoszenie pokrywy.

Niezwykle użyteczny i zarazem efektowny kociołek z wysokiej jakości żeliwa - garnek z nóżkami, uchwytem do podwieszenia na trójnogu, pokrywą i rączką do jej podnoszenia. Garnek można postawić w palenisku, a pokrywę użyć jako patelnię. Rączka jest pogrubiona, co zapewnia wygodne podnoszenie pokrywy.

Dzięki takim możliwościom zastosowania, kociołek doskonale sprawdzi się podczas gotowania i smażenia w plenerze - w ogrodzie czy na działce, zwłaszcza z wykorzystaniem paleniska i trójnogu. Z kolei podczas biwaków pozwoli przygotować pyszne dania jednogarnkowe nad ogniskiem.

Duża pojemność naczynia to możliwość tworzenia atrakcyjnych rodzinnych posiłków i solidnych porcji dla grona przyjaciół.

Płaską pokrywę kociołka można zasypać rozżarzonym żarem, dzięki czemu proces gotowanie potraw czy pieczenia chleba będzie przebiegał bardziej równomiernie.

Pojemność garnka: 9 L

Pojemność pokrywy: 3 L

Materiał: żeliwo

Wybrane wymiary:

- Ø dolna zewnętrzna 29 cm
- Ø zewnętrzna na szczycie garnka 37 cm
- wysokość całkowita garnka z pokrywką 21 cm
- wysokość bez pokrywy 14 cm

Żeliwo to tradycyjny, doskonały materiał, dzięki któremu dania przyrządzane na ogniu zyskują wyjątkowe walory smakowe i aromatyczne, a także zachowują więcej wartości korzystnych dla zdrowia. By naczynia żeliwne służyły jak najlepiej i najdłużej, należy przestrzegać określonych zasad.

Użytkowanie:

Przed pierwszym użyciem kociołek żeliwny należy wypalić. W tym celu należy nasmarować kociołek olejem, wypełnić wodą i postawić na rozpalonym ognisku; zamknąć i gotować ok. 30 minut. Po tym czasie pozostawić kociołek do wystygnięcia, w międzyczasie ostrożnie przemywając jego ścianki gorącą wodą przy pomocy ściereczki na kijku lub drewnianej łyżce (Uwaga! Kociołek będzie bardzo gorący!). Inną metodą na wypalenie kociołka jest wlanie do niego 1 L oleju i wypalanie przez 30 minut. W trakcie procesu olej zmieni barwę. Uwaga! Podczas wypalania kociołka tym sposobem nie należy dolewać do niego większej ilości oleju lub wody! Proces wypalania należy zaś stale kontrolować i nie pozostawiać kociołka bez opieki, gdyż olej może z niego wyciec i się zapalić.

[Więcej na temat metod wypalania i konserwowania kociołków znajdziesz w naszym artykule.](#)

W celu poprawnej konserwacji kociołka, przed i po każdym użyciu należy go dokładnie umyć i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na jego wewnętrznej powierzchni. Nie należy ustawiać pustego kociołka nad źródłem ciepła oraz gwałtownie zmieniać temperatur naczynia. Żeliwo jest bardzo wrażliwe na wysokie różnice temperatur.

Kociołek należy rozgrzewać stopniowo - jeśli temperatura jest zbyt wysoka, żeliwo stanie się kruche i może pęknąć. Rozgrzanego żeliwa nie należy zalewać zimną wodą. Spowoduje to szok termiczny i w efekcie nastąpi pęknięcie kociołka. Nie zalecamy również stosowania do jego mycia detergentów - żeliwo najlepiej myć samą wodą. Dopuszczalny jest dodatek piasku lub soli, które pomogą w usunięciu trudniejszych do zlikwidowania zabrudzeń, śladów rdzy czy przypaleń.

Uwaga! Naczynie żeliwne służy jedynie do przygotowywania jedzenia. Nie należy przechowywać w nim dań!