Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-garnek-zeliwny-5-5l-do-zapiekania-p-996.html



Browin Garnek żeliwny 5,5l do zapiekania

Cena	**199,99 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**330525**
Kod EAN	**5908277717834**

Opis produktu

- **Idealny do zapiekania żywności -** do stosowania na wszystkich rodzajach kuchenek oraz w piekarnikach
- **Wysoka jakość -** żeliwo równomiernie rozprowadza ciepło i utrzymuje je przez odpowiednio długi czas
- **Świetny** do duszenia i zapiekania gulaszy mięsnych, sosów, potrawek, ziemniaków oraz innych warzyw
- **Na lata -** przy odpowiedniej i regularnej konserwacji, garnek będzie długo cieszył funkcjonalnością
- **Duża pojemność -** owalny kształt o pojemności 5,5 L zmieści smakowitą, solidną porcję dla całej rodziny

Przygotowywanie gulaszy, dziczyzny i warzyw nie będzie dla Ciebie już żadnym problemem! Odkryj żeliwny garnek do zapiekania umożliwiający przygotowywanie smakowitych i aromatycznych potraw na wszystkich rodzajach kuchenek, a także w piekarnikach! Przy pomocy tego żeliwnego garnka można szybko przygotować wiele pysznych, zapiekanych potraw, zachowując ich wartości odżywcze. Solidne i wytrzymałe żeliwo, z którego zostało wykonane całe naczynie wraz z pokrywą, równomiernie rozprowadza ciepło i utrzymuje je przez odpowiednio długi czas, dzięki czemu możesz cieszyć się ciepłymi potrawami, nawet po długim czasie od zaserwowania ich na biesiadny stół! Pojemność 5,5 L pozwoli Ci na przygotowanie naprawdę solidnej porcji dla całej rodziny i przyjaciół, a odpowiednia konserwacja naczynia pozwoli Ci cieszyć się jego funkcjonalnością przez naprawdę długi czas. Garnek nie pochłania wilgoci i jest odporny na działanie wysokich temperatur. Uwaga! Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy zapoznać się z instrukcją i postępować według wskazanych w niej kroków.

SPOSÓB UŻYCIA

Pierwsze użycie:

- Naczynie umyć dokładnie w bieżącej, ciepłej wodzie, a następnie dokładnie wysuszyć, najlepiej przy użyciu papierowego ręcznika.

- Dokładnie wysmarować powierzchnię naczynia grubą warstwą dowolnego oleju jadalnego w celu jego konserwacji.

- Wygrzać naczynie na palniku lub w piekarniku w wysokiej temperaturze (170-200°C) przez 60 min, do momentu, aż część oleju zostanie wchłonięta w porowatą powierzchnię naczynia.

- Po ostygnięciu naczynie należy wytrzeć z nadmiaru oleju, np. papierowym ręcznikiem.

- Konserwację należy przeprowadzać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ponieważ rozgrzany olej może dymić i wytwarzać nieprzyjemny zapach.

- Im lepiej zostanie przeprowadzona pierwsza konserwacja, tym dłużej garnek będzie spełniał swoją funkcję.

Po każdym użyciu:

- Naczynie należy umyć od razu po użyciu, nie należy go jednak namaczać.

- Należy dokładnie osuszyć garnek i nałożyć na niego cienką warstwę oleju spożywczego.

- Naczynie należy przechowywać w suchym miejscu.

Nieodpowiednia konserwacja naczynia może doprowadzić do rdzewienia garnka.

Może to być spowodowane długim namaczaniem, przechowywaniem w szafkach nieosuszonych naczyń żeliwnych oraz przechowywaniem w nich kwaśnych potraw. Ślady rdzy z naczyń żeliwnych należy usunąć drucianym zmywakiem bądź sodą oczyszczoną – należy szorować powierzchnię garnka tak długo, aż znikną z niej wszystkie ślady rdzy, bez obaw że garnek zostanie zniszczony. Po tym etapie należ powtórzyć czynności opisane w punkcie: Pierwsze użycie.

Uwaga!

Przed i po każdym użyciu garnek dokładnie umyj, wysusz i natłuść — rozprowadzając łyżeczkę oleju jadalnego po jego wewnętrznej powierzchni. Pustego garnka nie zostawiaj nad płomieniem czy źródłem ciepła. Żeliwo jest wrażliwe na gwałtowne zmiany temperatury, dlatego też garnek rozgrzewaj stopniowo, by zapobiec jej pęknięciu. Pamiętaj, by nie narażać go na nagłe skoki temperatury także podczas przechowywania.

Rozgrzanego garnka nie zalewaj zimną wodą — pozwoli to uchronić żeliwo przed trwałym uszkodzeniem.

Produktu nie należy myć w zmywarkach.