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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-kociolek-afrykanski-7l-zeliwny-safari-p-995.html



Browin Kociołek afrykański 7l żeliwny Safari

Cena	**280,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**330510**
Kod EAN	**5908277717803**

Opis produktu

Kociołek żeliwny 7 L afrykański - Safari

- **Pyszne jedzenie w plenerze -** poznaj nasz kociołek afrykański - Safari, przy którego użyciu w prosty sposób przygotujesz aromatyczne dania podczas biwaków, a także spotkań przy ognisku! Użycie kociołka to świetna alternatywa dla pieczonych kiełbasek z grilla!
- **Wysoka jakość -** kociołek posiada trzy integralne nóżki i wykonany został z wysokiej jakości żeliwa, dzięki czemu przy odpowiedniej pielęgnacji posłuży Ci przez lata!
- **Stylowe przygotowywanie posiłków -** prócz solidnej budowy, kociołek został wykonany bardzo starannie, z dbałością o detale. Podczas użytkowania, każdego zachwyci więc również jego wygląd.
- **Różnorodne potrawy -** gotowanie w kociołku afrykańskim wcale nie musi być nudne! W 7 litrowym kotle przygotujesz nie tylko jednogarnkowe gulasze, bigos oraz zupy, ale także żeberka czy golonki z ogniska! To urządzenie daje wachlarz możliwości!
- **Kompletny zestaw -** wybierając nasz afrykański kociołek żeliwny 7 L, otrzymujesz razem z nim w zestawie: pokrywę, zdejmowany uchwyt oraz instrukcję obsługi!

Kociołek afrykański - Safari, wykonany z wysokiej jakości żeliwa - idealny na rodzinne uroczystości oraz imprezy integracyjne. Nieodłączny element każdego biwaku, kuligu i spotkań przy ognisku. Z łatwością przygotujesz w nim smaczne i aromatyczne zupy, gulasze, bigos, a także golonki, żeberka i dziczyznę z ogniska! Kocioł o pojemności 7 litrów gwarantuje Ci naprawdę dużą ilość jedzenia, która wystarczy dla wszystkich Twoich bliskich i przyjaciół! Kociołek wykonany jest ze starannością o najmniejsze detale - posiada trzy zintegrowane nóżki, pokrywę oraz odpinany uchwyt.

Zestaw zawiera:

- kociołek żeliwny 7 L

- pokrywę

- zdejmowany uchwyt

- instrukcję obsługi

Wymiary:

1. kociołek:

- Ø wew. u wlotu 25 cm
- pojemność 7 l
- wysokość z pokrywą, bez nóżek 22,8 cm
- wysokość pałąka od brzegu garnka 15 cm

2. nóżki:

- wysokość 9,5 cm
- Ø rozstawu 17,8 cm

3. wymiary całkowite:

- wysokość 30,8 cm
- Ø 28 cm.

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! Nie należy podczas wypalania kociołka tym sposobem 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.

W celu poprawnej konserwacji przed i po każdym użyciu kociołek należy 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. Ze względu na żeliwo, z którego wykonany jest produkt, najlepiej myć urządzenie samą wodą. Dopuszczalny jest dodatek piasku lub soli, które to pomogą w usunięciu problematycznych zabrudzeń, śladów rdzy czy przypaleń.

Uwaga!

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