

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/browin-kociolek-myśliwski-7l-żeliwny-p-994.html>



Browin Kociołek myśliwski 7l-żeliwny

Cena	286,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	330501
Kod EAN	5908277715502

Opis produktu

Kociołek żeliwny myśliwski 7 L - Pan kocioł

- **Pyszne jedzenie w plenerze** - poznaj nasz kociołek myśliwski, 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 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 myśliwskim 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 kociołek żeliwny 7 L, otrzymujesz razem z nim w zestawie 3 nóżki i 3 śruby przytwierdzające nóżki do kotła, pokrywę, uchwyt i 2 śruby mocujące pokrywę, a także instrukcję obsługi!

Kociołek myśliwski 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!

Zestaw zawiera:

- kociołek żeliwny 7 L,
- 3 nóżki i 3 śruby przytwierdzające nóżki do kotła,
- pokrywę,
- uchwyt i 2 śruby mocujące pokrywę,
- instrukcję obsługi.

Wymiary:

1. kociołek:

- Ø wew. 25,5 cm
- pojemność 7 l
- wysokość z pokrywą, bez nóżek 31 cm

2. nóżki:

- wysokość 14 cm
- Ø rozstawu 32 cm

3. wymiary całkowite:

- wysokość 45 cm
- Ø 32 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 przemywać 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.

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

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 naczyń. 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!