Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grand-feu-garnek-blekitny-3-5l-feumblue-p-1504.html



Grand Feu Garnek błękitny 3,5L (FEUMBLUE)

Cena	**219,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**FEUMBLUE**
Kod EAN	**4779039714290**

Opis produktu

Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 3,5L - do zup, gulaszy i pieczenia | Indukcja, piekarnik, grill

Garnek żeliwny emaliowany **Grand Feu 3,5L** to kompaktowy dutch oven do codziennego gotowania i duszenia mniejszych porcji. Sprawdzi się na **indukcji, gazie, w piekarniku oraz na grillu (w tym kamado)**. Dzięki żeliwnemu rdzeniowi i emaliowanemu wnętrzu zapewnia **równomierne grzanie, stabilną temperaturę i powtarzalne efekty bez przypaleń**.

To garnek dla osób, które chcą **gotować spokojnie, precyzyjnie i w pełnej kontroli**, bez konieczności używania dużego, ciężkiego naczynia.

To rozwiązanie dla osób, które chcą gotować w jednym naczyniu – od palnika po piekarnik i grill.

Dla kogo ten garnek będzie najlepszym wyborem?

Wielofunkcyjne gotowanie









Wybierz **garnek żeliwny emaliowany 3,5L**, jeśli:

- gotujesz **dla 1–3 osób** lub mniejsze porcje,
- przygotowujesz zupy, sosy i gulasze na 1–2 dni dla 1–3 osób,
- robisz **dania jednogarnkowe** (obsmażenie → duszenie → pieczenie),
- chcesz używać **jednego naczynia na kuchence, w piekarniku i na grillu**,
- zależy Ci na **równomiernym gotowaniu bez punktowego przypalania**.

Jeśli gotujesz dla mniejszego gospodarstwa domowego i nie potrzebujesz dużej pojemności, 3,5 L to najbardziej praktyczny i poręczny wybór.

Dlaczego garnek żeliwny emaliowany działa lepiej niż zwykły garnek?

Stabilna temperatura - klucz do smaku

Żeliwo nagrzewa się wolniej, ale **długo trzyma ciepło**, nawet do kilku godzin.
Efekt w praktyce:

- miękkie mięso bez wysuszenia,
- zupy i sosy bez gwałtownego wrzenia,
- brak przypaleń na dnie.



Matowa emalia wewnętrzna

- chroni żeliwo przed korozją,
- ułatwia gotowanie i czyszczenie,
- nie wymaga sezonowania jak surowe żeliwo.

Jedno naczynie - pełny proces gotowania

Obsmażasz składniki, dusisz pod przykryciem, dopiekasz w piekarniku lub na grillu - **bez zmiany garnka i bez utraty aromatu**.

To realna **oszczędność czasu, mniej mycia i większa powtarzalność efektów**.

Jeśli zależy Ci na stabilnej temperaturze i spokojnym gotowaniu bez pilnowania co minutę, żeliwo emaliowane to rozwiązanie na lata.



Zastosowanie - do czego garnek 3,5L sprawdza się najlepiej?

Garnek żeliwny emaliowany **Grand Feu 3,5L** idealnie nadaje się do:

- zup i kremów,
- gulaszy i potraw duszonych,
- sosów i dań jednogarnkowych,
- pieczenia w przykryciu (mięsa, warzywa),
- pieczenia chleba w garnku (dutch oven – mniejsze bochenki).

Konstrukcja i materiały - co realnie wpływa na trwałość



- **Korpus:** żeliwo - stabilne termicznie, odporne na intensywne użytkowanie
- **Emalia zewnętrzna:** błyszcząca - łatwa w czyszczeniu i odporna wizualnie
- **Emalia wewnętrzna:** matowa - praktyczna i bezpieczna w codziennym gotowaniu
- **Uchwyty:** szerokie, wygodne do przenoszenia w rękawicach

Parametry techniczne - Grand Feu 3,5L

- Pojemność: 3,50 L
- Średnica (bez uchwytów): 24 cm
- Wysokość: 10,5 cm
- Waga: ok. 3,75 kg
- Materiał: emaliowane żeliwo
- Zastosowanie: indukcja, gaz, piekarnik, grill (w tym kamado)
- Utrzymuje stabilne ciepło nawet do 4 godzin

Unikaj szoku termicznego - zawsze nagrzewaj garnek stopniowo i nie zalewaj gorącego naczynia zimną wodą.

Najczęstsze obawy przed zakupem i odpowiedzi

Czy garnek działa na indukcji?
Tak. Żeliwo w pełni współpracuje z płytami indukcyjnymi.

Czy można używać go w piekarniku i na grillu?
Tak. Garnek jest przystosowany do piekarnika oraz grillów gazowych i ceramicznych (kamado).

Czy emalia jest trudna w utrzymaniu?
Nie. Wystarczy mycie ręczne w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem i miękką gąbką.

Czy można myć w zmywarce?
Nie zalecamy - dla zachowania estetyki i trwałości emalii najlepiej myć ręcznie.

Jeśli obawiasz się emalii lub „szoku termicznego”, wystarczy trzymać się prostych zasad użytkowania - wtedy garnek służy latami bez problemów.



Akcesoria, które warto dokupić

- rękawice żaroodporne (garnek mocno się nagrzewa),
- podkładka żaroodporna na blat lub stół,
- silikonowe lub drewniane akcesoria kuchenne,
- termometr kuchenny - dla pełnej kontroli temperatury.

Opinia eksperta - testowany w realnych warunkach



Testuję sprzęt w codziennym gotowaniu – od szybkich dań po spokojne procesy duszenia.

Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 3,5L to idealny wybór do codziennego gotowania w mniejszym gospodarstwie domowym. Daje pełną kontrolę temperatury, nie zajmuje tyle miejsca co większe modele i świetnie sprawdza się tam, gdzie liczy się precyzja i wygoda.

To garnek, który zaczyna pracę na palniku, kończy w piekarniku lub na grillu i **realnie zastępuje kilka mniejszych naczyń**.

- Anna Mirowska (GrillMasterka)
Ekspertka grillowania i gotowania
Twórczyni społeczności 100 000+ obserwujących

Jeśli chcesz gotować przewidywalnie i bez przypaleń, to jest garnek, który realnie robi różnicę już od pierwszego użycia.

Dlaczego warto kupić właśnie u nas?

Kupując **garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 4,7L** w SalonGrilli, nie zostajesz z nim sam.

Otrzymujesz realne wsparcie, które pomaga **używać garnka regularnie**, a nie odkładać go do szafki na później.



W zestawie otrzymujesz:

- wsparcie w pierwszym użyciu i codziennej eksploatacji,
- **dostęp do zamkniętej Strefy Jednogarnkowej** z przepisami i schematami gotowania pod żeliwo,
- krótkie instrukcje wideo: czyszczenie, użytkowanie i przechowywanie,
- realne doradztwo – tak, aby garnek **pracował**, a nie stał w szafce.

Dostęp do Strefy Jednogarnkowej otrzymujesz po zakupie i zalogowaniu się na swoje konto.

Po zakupie dostajesz konkretne instrukcje i dostęp do strefy, dzięki którym gotowanie w żeliwie staje się proste i naturalne - nawet w zmęczone dni.

O marce Grand Feu

Dane kontaktowe producenta:

Kamado Bono, Verkių g. 29J, LT-09108 Wilno, Litwa, e-mail: info@kamadobono.pl, telefon: +48 698 480 428