Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 05:34

Link do produktu: https://salongrilli.pl/grand-feu-garnek-blekitny-4-7l-feublue-p-1502.html

Grand Feu Garnek błękitny 4,7L (FEUBLUE)

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**FEUBLUE**
Kod EAN	**4779039712708**

Opis produktu

Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 4,7L - do zup, gulaszy i pieczenia | Indukcja, piekarnik, grill

Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 4,7L to uniwersalny dutch oven do codziennego gotowania i długiego duszenia. 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 **mniej nerwowo, rzadziej mieszać i mieć pełną kontrolę nad procesem**.

Dodaj do koszyka i gotuj w jednym naczyniu - od palnika po piekarnik i grill.

Dla kogo ten garnek będzie najlepszym wyborem?

Wielofunkcyjne gotowanie

Wybierz **garnek żeliwny emaliowany 4,7L**, jeśli:

- gotujesz dla **3-6 osób** (zupy, gulasze, dania na 2 dni),
- 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 rodziny i chcesz jeden garnek do zup, gulaszy i pieczenia, 4,7L to najbardziej uniwersalny 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 oszczędność czasu, mniej mycia i większa powtarzalność efektów.

Jeśli chcesz stabilnej temperatury i spokojnego gotowania bez pilnowania co minutę, żeliwo emaliowane jest rozwiązaniem na lata.

Zastosowanie - do czego garnek 4,7l sprawdza się najlepiej?

Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 4,7L 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).

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 4,7L

- Pojemność: **4,7 L**
- Średnica (bez uchwytów): **26 cm**
- Wysokość: **17 cm**
- Waga: **ok. 5,8 kg**
- Materiał: **żeliwo emaliowane**
- Zastosowanie: **indukcja, gaz, piekarnik, grill, kamado (grill ceramiczny)**

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 jest ciężki i 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 długie procesy duszenia wymagające stabilnej temperatury.
Garnek żeliwny emaliowany Grand Feu 4,7L to jedno z najbardziej uniwersalnych naczyń, jakich używam. Równomierne grzanie i łatwa kontrola temperatury sprawiają, że gotowanie jest spokojniejsze, bardziej przewidywalne i mniej czasochłonne.

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

- 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