

Dane aktualne na dzień: 19-06-2026 10:07

Link do produktu: <https://domowykoszyk24.pl/kociolek-zeliwny-garnek-mysliwski-węgierski-pieczonki-5l-na-ognisko-grill-p-17.html>



KOCIOŁEK ŻELIWNY GARNEK myśliwski węgierski pieczonki 5L na OGNISKO GRILL

Cena	129,99 zł
Numer katalogowy	BBQ3703
Kod producenta	BBQ3703
Kod EAN	5900779883703
Producent	GardenLine
EAN (GTIN)	5900779883703
Rodzaj	stojący
Pojemność	5
Kod producenta	BBQ3703

Opis produktu



KOCIOŁEK MYŚLIWSKI ŻELIWNY 5L - IDEALNY DO GOTOWANIA NA ŚWIEŻYM POWIETRZU

KOCIOŁEK ŻELIWNY 5L

Idealny do przygotowywania pysznych dań w plenerze, **kociołek myśliwski żeliwny** to niezastąpiony towarzysz każdej wyprawy na łono natury. Dzięki solidnej, żeliwnej konstrukcji, kociołek nie tylko równomiernie rozprowadza ciepło, ale także skutecznie utrzymuje je na dłużej, zapewniając doskonałe efekty gotowania. Jego wytrzymałość sprawia, że posłuży przez wiele lat, a w połączeniu z jego funkcjonalnością staje się idealnym wyborem dla każdego miłośnika gotowania na świeżym powietrzu.





SPECYFIKACJA

- **Wymiary:** 24,5 x 16 cm
- **Pojemność:** 5L
- **Wykonanie:** Żeliwo
- **Zawartość zestawu:** Kociołek, pokrywa, 3 nóżki, uchwyt do przenoszenia
- **Przeznaczenie:** Doskonały do gotowania na ognisku, biwaku czy w trakcie polowań



ZALETY PRODUKTU

- **Wszechstronność:** Perfekcyjny do przygotowania zup, gulaszy, pieczeni, a nawet dań jednogarnkowych.
- **Trwałość:** Żeliwo odporne na uszkodzenia mechaniczne i wysoką temperaturę.
- **Naturalny smak:** Żeliwo równomiernie rozprowadza ciepło, wydobywając pełnię smaku potraw.
- **Łatwość użytkowania:** Kompaktowy i wygodny w transporcie – doskonały na biwaki, ogniska i pikniki.

FUNKCJONALNOŚĆ I KOMFORT

- **Praktyczność:** Kociołek idealnie nadaje się do przyrządzania gulaszu, zupy, bigosu i innych dań jednogarnkowych.
- **Mobilność:** Wyposażony w solidny uchwyt, który ułatwia przenoszenie.
- **Wytrzymałość:** Żeliwo jest odporne na wysokie temperatury i uszkodzenia, co czyni produkt długowiecznym.



PROPOZYCJE ZASTOSOWANIA

1. **Gulasze:** Klasyczne węgierskie smaki, przyrządzane powoli na ogniu.
2. **Zupy:** Aromatyczne dania jednogarnkowe, idealne na chłodne wieczory.
3. **Bigos:** Tradycyjna polska potrawa, która w żeliwnym kociołku zyskuje niezrównany smak.
4. **Duszone mięsa i warzywa:** Delikatne, soczyste dania pełne aromatów.

JAK UŻYWAĆ KOCIOŁKA?

1. Zamontuj nóżki i ustaw kociołek na stabilnym podłożu nad ogniem lub żarzącymi się węglami.
2. Dodaj składniki, zamknij pokrywę i gotuj, utrzymując równomierną temperaturę.
3. Po zakończeniu gotowania zdejmij z ognia i podawaj danie bezpośrednio z kociołka - ciepło utrzyma się przez długi czas!





Kod produktu: BBQ3703