

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/buydeem-emaliowane-naczynie-zeliwne-18l-cp541-cg-cozy-greenish-p-15916.html>



# BUYDEEM Emaliowane naczynie żeliwne 18L CP541-CG Cozy Greenish

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena brutto      | 404,19 zł          |
| Cena netto       | 328,61 zł          |
| Dostępność       | Dostępny           |
| Czas wysyłki     | do 1 dni roboczych |
| Numer katalogowy | BK-000568          |
| Kod producenta   | CP541-CG           |
| Kod EAN          | 6950386610123      |

## Opis produktu

### BUYDEEM Emaliowane naczynie żeliwne 1,8L

**model CP541, kolor Cozy Greenish**

### Uniwersalne naczynie żeliwne

Naczynie żeliwne o pojemności 1,8 litra to niezastąpiony element każdej kuchni. Wykonane z najwyższej jakości żeliwa, **zapewnia doskonałą przewodność cieplną**, co pozwala na równomierne gotowanie. Idealne do wolnego gotowania, duszenia i pieczenia, naczynie to pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw, takich jak chleby, ciasta, zupy, gulasze i duszone mięsa. Jego wszechstronność i trwałość sprawiają, że jest to wybór zarówno dla amatorów, jak i profesjonalnych kucharzy.

### Wyjątkowa trwałość i wytrzymałość

Żeliwo to materiał, który **charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na wysokie temperatury oraz uszkodzenia mechaniczne**. Naczynia żeliwne mogą służyć przez wiele lat, a nawet pokoleń, co czyni je doskonałą inwestycją na długie lata. Żeliwo doskonale utrzymuje ciepło, co sprawia, że potrawy pozostają gorące przez dłuższy czas. To **idealne rozwiązanie na rodzinne obiady czy przyjęcia**, gdzie ciepłe jedzenie jest kluczowe. Dodatkowo, naczynia żeliwne są odporne na zarysowania i uszkodzenia, co sprawia, że są idealnym wyborem do codziennego użytku. Ich solidna konstrukcja zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, co pozwala na perfekcyjne przygotowanie potraw.

### Kuchnia pełna kolorów

### Styl i naturalność

Naczynia żeliwne mają **elegancki, klasyczny wygląd, który doskonale prezentuje się na stole**. Można je serwować bezpośrednio z piekarnika czy kuchenki, co dodaje uroku każdemu posiłkowi. Naczynie jest pokryte naturalną powłoką, która nie tylko zapobiega przywieraniu potraw, ale także nadaje im wyjątkowy smak. Dzięki temu **potrawy zachowują swoje wartości odżywcze i aromaty**. Żeliwo, jako materiał naturalny, wprowadza do kuchni element tradycji i autentyczności, co sprawia, że każdy posiłek staje się wyjątkowym doświadczeniem kulinarnym.

### Kompatybilność i łatwe czyszczenie

Naczynie żeliwne **można używać na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych, a także w piekarniku**. Po

---

użyciu należy unikać mycia w zmywarce. Najlepiej umyć naczynie ręcznie, używając ciepłej wody i delikatnej gąbki. Dzięki zastosowaniu nieprzylepnej powłoki wewnątrz naczynia, utrzymanie go w doskonałej kondycji jest niezwykle łatwe. Aby nie uszkodzić powierzchni garnka, zaleca się unikanie używania ostrych narzędzi i środków czyszczących. Regularne dbanie o naczynie zapewni jego długowieczność i niezawodność w kuchni, co sprawia, że jest to idealny wybór dla każdego miłośnika gotowania.

## Precyzja gotowania poprzez idealną cyrkulację powietrza

Szczelna **pokrywa** naczynia żeliwnego **wyposażona jest w specjalne wypustki, które zapewniają odpowiednią cyrkulację pary wodnej** wewnątrz naczynia. Dzięki temu potrawy są chronione przed wysychaniem podczas długiego pieczenia czy gotowania. Ta innowacyjna konstrukcja pozwala na równomierne rozprowadzanie wilgoci, co sprawia, że potrawy zachowują swoją soczystość i pełnię smaku. Idealna cyrkulacja powietrza wewnątrz naczynia gwarantuje, że każde danie będzie perfekcyjnie przygotowane, niezależnie od techniki kulinarnej. Dzięki temu, **nawet najbardziej wymagające przepisy stają się łatwe do wykonania.**

## Gotowanie na świeżym powietrzu

Garnek żeliwny jest również świetnym wyborem **do gotowania na otwartym ogniu podczas biwaków i wycieczek na łono natury.** Jego wytrzymałość i odporność na wysokie temperatury sprawiają, że jest niezastąpiony w takich warunkach. Garnki żeliwne mają długą historię i były używane przez wiele pokoleń. Ich trwałość i wszechstronność sprawiają, że są cenione od wielu pokoleń. Dzięki swojej solidnej konstrukcji, garnek żeliwny doskonale radzi sobie z ekstremalnymi warunkami, a jego zdolność do równomiernego rozprowadzania ciepła zapewnia perfekcyjne gotowanie nawet na otwartym ogniu. To idealne rozwiązanie dla miłośników przygód na świeżym powietrzu, którzy cenią sobie tradycyjne metody gotowania.

## postaw na design w stylu retro

**MPN:** CP541-CG **EAN:** 6950386610123