



SKOTTSBERG

Garnek żeliwny z pokrywką 28 cm

PROMOCJA

Kategoria:	**Garnki / czajniki**
Producent:	**Skottsberg**
Kod EAN:	**8717522204251**
Kod producenta:	**8717522204251**

Dost?pny

Gwarancja: 24 mies.

422,10 zł

~~469,00 zł~~

cena netto: 343,17 zł

Oszczędzasz: 46,90 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 375,20 zł

Promocja obowiązuje 29.09.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów

OPIS PRODUKTU

Producent: Skottsberg
Materiał: żeliwo
Nr katalogowy: 7522204251
Nadaje się do płyt indukcyjnych.

- pojemność: 5,5 l

Garnek żeliwny Skottsberg o średnicy 28 cm jest idealny do smażenia lub duszenia dużych kawałków mięsa, smażenia w głębokim oleju i przygotowywania aromatycznych zup.

Ten produkt jest wyposażony w żeliwną pokrywę, która ma wewnętrzne wygięcia, dzięki którym wilgoć z garnka skapuje z powrotem na składniki potrawy, co sprawia, że dania są niezwykle delikatne i soczyste.

Produkt został wykonany z jednego kawałka tradycyjnego żeliwa, które jest bardzo odporne na zużycie. Co istotne, garnek jest wstępnie sezonowany naturalnym olejem roślinnym, tworząc naturalną warstwę nieprzywierającą. Nie zawiera żadnych szkodliwych syntetycznych

powłok typu PFAS. Można go używać na różnych rodzajach kuchenek, w tym indukcyjnych i halogenowych. Przy odpowiedniej pielęgnacji i użytkowaniu, ten garnek posłuży przez wiele lat.

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do dna, ważne jest, aby przestrzegać zasad zalecanych przez producenta:

Zanim zaczniesz gotować, wyjmij składniki z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Umieść garnek na kuchence. Powoli podgrzewaj garnek na niewielkim ogniu i dodaj olej lub masło dopiero, gdy garnek dobrze się nagrzeje (ok. 2-3 minut).

Przy pierwszym użyciu garnka, upewnij się, że używasz nieco więcej oleju lub masła niż zwykle, aby zapobiec szybkiemu przywieraniu białka lub innych składników do dna. Osusz składniki, aby usunąć jak najwięcej wilgoci, zanim umieścisz je w garnku. Gdy składniki lekko przykleją się do dna, pozostaw je na wolnym ogniu, nie próbując ich oddzielać od dna garnka. Możesz również nieco zmniejszyć temperaturę gotowania i poczekać, aż jedzenie przestanie przywierać do dna.

Konserwacja i czyszczenie twojego garnka żeliwnego

Po zakończonej pracy pozostaw garnek do ostygnięcia. Nie płucz gorącego garnka natychmiast pod zimną wodą. Takie postępowanie może spowodować szok termiczny i pęknięcie. Gdy garnek wystarczająco ostygnie, oczyść go ciepłą wodą za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki niezadzierającej. Nie używaj detergentu lub używaj go tylko w niewielkiej ilości, ponieważ jest on bardzo kwasowy i szkodzi warstwie patyny (naturalna powłoka nieprzywierająca) oraz może powodować rdzewienie. Kiedy masz nowy garnek, ta warstwa patyny nie jest jeszcze tak silna.

NIGDY nie myj garnka żeliwnego w zmywarkach mechanicznych.

Jeśli powyższe kroki nie przynoszą oczekiwanego efektu, możesz zagotować niewielką ilość wody w garnku. Następnie pozostaw garnek do ostygnięcia, zanim usuniesz pozostałości za pomocą szczotki do mycia naczyń lub innych miękkich narzędzi kuchennych.

Po czyszczeniu posmaruj garnek bardzo cienką warstwą oleju do smażenia Skottsberg i wytrzyj go papierowym ręcznikiem. Pomaga to zapobiec rdzewieniu. Następnie przechowuj garnek w suchym miejscu.

Co to jest warstwa patyny?

Garnki żeliwne Skottsberg są wcześniej przyprawiane tylko naturalnym olejem. To tworzy naturalną powłokę nieprzywierającą. Warstwa patyny jest tworzona poprzez nałożenie cienkiej warstwy oleju do sezonowania Skottsberg na garnek, a następnie podgrzewanie go, aż zacznie dymić. Ten olej do przyprawiania można kupić osobno i jest najlepszym sposobem do sezonowania naczyń żeliwnych Skottsberg. Wysoka temperatura powoduje rozkład długich łańcuchów cząsteczek tłuszczu na krótkie polimery, które łączą się z naturalnie produkowanym węglem i żelazem o odcieniu cyny, tworząc warstwę podobną do glazury. To warstwa patyny, która powstaje po przyprawieniu tych patelni, i ma właściwości gładkiej, nieprzywierającej, porównywalne do syntetycznej powłoki nieprzywierającej. Tworzy również naturalną barierę między powietrzem a niezabezpieczonym żelazem w twoim garnku, działa jako pierwsza linia obrony przed rdzą. Zdecydowanie zalecamy, abyś samodzielnie ponownie przygotował garnek przed pierwszym użyciem. Przeczytaj dokładnie dołączone do garnka instrukcje, aby uzyskać informacje na temat tego, jak to zrobić.

O MARCE SKOTTSBERG

Skottsberg
Skottsberg to marka w której celem przekazanie, że patelnia nie jest przedmiotem jednorazowego użytku, ale przyjacielem, z którym można przeżyć nowe przygody i cieszyć się życiem. Skottsberg to coś osobistego, a patelnia powinna być czymś takim osobistym. Niezależnie od tego, czy używasz jej na otwartym ogniu, w piekarniku, czy na kuchence, potrawy które na niej powwstaną powinny być częścią naszego życia. Niezależnie od tego, czy jesteś ekspertem, czy dopiero zaczynasz przygodę z gotowaniem, dla każdego kucharza

znajdzie się Skottsberg.

PARAMETRY

Zalecenia	**do kuchni gazowych, elektrycznych, ceramicznych, do p?yt indukcyjnych, rekomendowane mycie r?czne**
Rodzaj materia?u	**?eliwo**
Waga	**5.00 kg**

BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

PRODUCENT

Skottsberg®
Deventerstraat 11, 7575 EM
hello@skottsberg.com

IMPORTER

JB Trade Group sp. z o.o.
, 50-202 Wrocław
sklep@skottsberg-polska.pl