Dane aktualne na dzień: 05-11-2026 06:34

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/owalny-garnek-zeliwny-zyle-zy040dgki-7-8-l-szary-p-1940.html



Owalny emaliowany garnek żeliwny Zyle ZY040DGKI, szary, 7,8 l

Cena	**439,00 zł**
Numer katalogowy	**ZY040DGKI**
Kod producenta	**ZY040DGKI**
Kod EAN	**4772132024723**
Producent	**Zyle**

Opis produktu

Owalny garnek żeliwny Zyle ZY040DGKI – 7,8 l, szary

W profesjonalnej kuchni nie ma miejsca na przypadkowy sprzęt. Liczy się powtarzalność, stabilna temperatura i naczynie, które wytrzyma tysiące cykli grzania. **Szary, owalny garnek żeliwny Zyle ZY040DGKI o pojemności 7,8 l** przenosi dokładnie tę logikę do domowej kuchni. Wykonany z wyjątkowo trwałego i ekologicznego materiału – **żeliwa** – w stonowanej, szarej emalii, która wygląda równie dobrze na kuchence, co na środku zastawionego stołu.

Szarość, która pasuje do wszystkiego

Czerwień krzyczy, niebieski akcentuje, a **szary po prostu pasuje**. Do białych frontów i drewnianego blatu. Do stali nierdzewnej i czarnego AGD. Do kuchni skandynawskiej, industrialnej i klasycznej. To kolor neutralny, który nie zestarzeje się razem z trendem i nie będzie się „bił" z zastawą. Dzięki temu brytfanna ZY040DGKI może zostać na blacie na stałe – i wyglądać tam po prostu dobrze. To także bezpieczny wybór na prezent, gdy nie znasz czyjejś kuchni.

7,8 litra – gotujesz raz, jesz spokojnie

Taka pojemność to zupełnie inny tryb gotowania. Zamiast trzech podejść do obiadu masz jedno: **porcje dla ok. 8–12 osób** (w zależności od dania), pieczeń na cały stół, gar bigosu na kilka dni albo zapiekanka, z której nakładasz wszystkim naraz. Doświadczeni kucharze wiedzą, że nawet prosta kasza ugotowana w garnku żeliwnym jest znacznie smaczniejsza i bardziej aromatyczna – w formacie 7,8 l ta różnica działa na skalę całego rodzinnego obiadu.

Owal – kształt, który rozumie mięso

Okrągły garnek świetnie radzi sobie z zupą. Ale to **owalna forma** jest stworzona do tego, co podłużne: **całego kurczaka, kaczki, schabu, polędwicy, boku żeberek czy dużego filetu z ryby**. Mięso układa się swobodnie, bez zwijania i dociskania, więc piecze się równo z każdej strony. Wymiary podane przez producenta to **28 × 13 cm** – wystarczająco dużo miejsca na solidną pieczeń wraz z warzywami i sosem, który zrobi się sam.

Grube ścianki – stabilność, której nie da się podrobić

Żeliwo magazynuje energię i **równomiernie rozprowadza ciepło po całym naczyniu**. Temperatura nie skacze przy każdym otwarciu piekarnika, sosy redukują się spokojnie, a mięso po długim pieczeniu rozpływa się w ustach. Dzięki temu przygotowywane potrawy **zachowują wszystkie cenne witaminy i minerały** oraz pełnię aromatu. Wysoka bezwładność cieplna ma jeszcze jeden praktyczny efekt: dokładka wciąż jest gorąca, gdy wszyscy zdążą sobie nałożyć.

Trwała emalia – powierzchnia robocza, nie ozdoba

Korpus chroni **trwała emaliowana powierzchnia** w neutralnym, szarym odcieniu. To warstwa, która oddziela żeliwo od żywności, nie chłonie zapachów i pozwala gotować także kwaśne potrawy – z pomidorami, winem czy cytryną. Nie musisz odstawiać metalowej łyżki ani szukać specjalnych przyborów: to naczynie ma pracować, a nie stać za szybką.

Jedno naczynie, cztery scenariusze

- **Piekarnik** – pieczenie, duszenie i zapiekanki w formacie rodzinnym (maks. **230°C**),
- **Grill** – mięsa, warzywa i sosy przygotowane bezpośrednio na ruszcie,
- **Płyta** – indukcja (żeliwo jest naturalnie magnetyczne), a także gaz, prąd, ceramika i halogen,
- **Stół** – szara emalia i owalna bryła sprawiają, że naczynie może zostać na stole jako element serwowania.

Co wchodzi do gry przy 7,8 l?

- całe pieczenie: kurczak, kaczka, schab, polędwica, żeberka,
- ryby w całości i owoce morza w dużych partiach,
- bigos, gulasz, gołąbki i mięsa duszone godzinami – na kilka dni,
- świąteczne zupy i wywary dla wszystkich gości naraz,
- zapiekanki ziemniaczane, warzywne i makaronowe na cały stół,
- domowy chleb pieczony w żeliwie – chrupiąca skórka, miękki środek,
- dania z rusztu: warzywa i mięsa duszone lub pieczone na grillu.

Specyfikacja techniczna

Producent	Zyle
Model	ZY040DGKI
Materiał	żeliwo emaliowane
Kolor	szary
Kształt	owalny
Pojemność	7,8 l
Średnica (wg producenta)	28 cm
Wymiary	28 × 13 cm
Waga	7,6 kg
Rodzaj kuchenki	indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna, halogenowa
Do piekarnika	tak
Na grill	tak
Maks. temperatura użytkowania	230°C
Mycie w zmywarce	niezalecane – myć ręcznie

Obsługa i pielęgnacja – instrukcja dla dużego żeliwa

- **Myj ręcznie** – ciepła woda, miękka gąbka, delikatny detergent. Producent nie zaleca mycia emaliowanych naczyń żeliwnych w zmywarce.
- **Przypalenia namocz** w ciepłej wodzie, zamiast sięgać po druciak.
- **Nie hartuj** – rozgrzanej brytfanny nie zalewaj zimną wodą.
- **Rozgrzewaj stopniowo** i nie przekraczaj **230°C** – limit dotyczy piekarnika, kuchenki i grilla.
- **Przenoś oburącz, w rękawicach** – 7,6 kg samego naczynia plus zawartość wymaga stabilnego chwytu.
- **Na szkle stawiaj, nie przesuwaj** – płyty ceramiczne i indukcyjne nie lubią ciężkich naczyń ciągniętych po powierzchni.
- **Wytrzyj do sucha** i przechowuj w suchym miejscu.
- Emaliowanego żeliwa **nie trzeba sezonować olejem**, inaczej niż żeliwa surowego.

UWAGA: nie zaleca się mycia emaliowanych naczyń żeliwnych w zmywarce. Maksymalna temperatura użytkowania: 230°C.

Zyle ZY040DGKI to sprzęt, a nie sezonowa ciekawostka. Największa pojemność w serii, owalny kształt pod pieczenie, żeliwo, które trzyma temperaturę godzinami, i szara emalia pasująca do każdej kuchni. Jeśli gotujesz dla dużej rodziny, przyjmujesz gości albo lubisz mieć obiad na jutro – to naczynie szybko stanie się tym, po które sięgasz najczęściej.

O producencie ZYLE

ZYLE – marka małego AGD i sprzętu domowego. Funkcjonalne urządzenia do kuchni i domu: blendery, czajniki, tostery, odkurzacze i więcej. Europejska jakość, nowoczesny design, atrakcyjna cena. Pełna gwarancja producenta i wsparcie serwisowe w Polsce. Sprawdź szczegóły w opisie marki.