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

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/owalny-garnek-zeliwny-zyle-zy040rki-7-8-l-czerwony-p-1942.html



Owalny emaliowany garnek żeliwny Zyle ZY040RKI, czerwony, 7,8 l

Cena	**438,00 zł**
Numer katalogowy	**ZY040RKI**
Kod producenta	**ZY040RKI**
Kod EAN	**4772132024754**
Producent	**Zyle**
Pielęgnacja i użytkowanie	**Duże żeliwo, kilka prostych zasad** • **Tylko mycie ręczne – zmywarka nie jest zalecana do emaliowanego żeliwa.** • **Miękka gąbka i delikatny płyn wystarczą; zaschnięte resztki najpierw namocz w ciepłej wodzie.**

Opis produktu

Owalny garnek żeliwny Zyle ZY040RKI – 7,8 l, czerwony

Jeśli zamkniesz oczy i pomyślisz „garnek żeliwny”, prawdopodobnie zobaczysz właśnie ten kolor. **Czerwona, owalna brytfanna Zyle ZY040RKI o pojemności 7,8 l** to najbardziej klasyczna odsłona naczynia, które od pokoleń stoi w centrach kuchni – od francuskich gospodarstw domowych po dzisiejsze domowe piekarniki. Wykonana z wyjątkowo trwałego i ekologicznego materiału, jakim jest **żeliwo**, łączy surową skuteczność z oprawą, której nie trzeba chować przed gośćmi.

Czerwień, która pracuje na apetyt

Kolor na stole to nie detal. **Nasycona czerwień** jest ciepła, kojarzy się z domowym obiadem i realnie pobudza apetyt – dlatego od lat jest pierwszym wyborem przy naczyniach serwujących. W kuchni wygląda odważnie, ale nie krzykliwie; przy drewnie, bieli i czerni zachowuje się jak klasyczny akcent, który nie zestarzeje się po jednym sezonie. To również jeden z tych prezentów, które „wyglądają na drogie” – na ślub, parapetówkę czy święta.

7,8 litra – co to znaczy w praktyce

To nie jest pojemność „na wszelki wypadek”. To rozmiar, który realnie zmienia logistykę gotowania: **obiad dla ok. 8–12 osób** (w zależności od dania) powstaje w jednym naczyniu, w jednym podejściu. Cała pieczeń z warzywami. Gar bigosu na trzy dni. Zapiekanka, z której nakładasz wszystkim naraz, zamiast wykładać ją partiami. Doświadczeni kucharze wiedzą, że nawet prosta kasza ugotowana w garnku żeliwnym jest znacznie smaczniejsza i bardziej aromatyczna – przy 7,8 l ta różnica dotyczy całego stołu.

Metoda jednego naczynia: obsmaż → duś → podaj

1. **Obsmaż** mięso bezpośrednio na płycie. Owalne dno mieści podłużne kawałki: schab, polędwicę, bok żeberek, całego kurczaka.
2. **Zdeglasuj** – wlej wino, bulion lub wodę i zeskrob smak ze dna. Żeliwo trzyma temperaturę, więc płyn od razu pracuje.
3. **Duś lub piecz** – wstaw naczynie do piekarnika (do **230°C**) i pozwól grubym ściankom robić swoje.
4. **Podaj w tym samym naczyniu** – czerwona emalia jest na tyle reprezentacyjna, że brytfanna może zostać na stole. Dzięki bezwładności cieplnej żeliwa dokładka wciąż będzie gorąca.

Dlaczego w żeliwie wychodzi lepiej

Grube ścianki magazynują energię i **równomiernie rozprowadzają ciepło po całym naczyniu**. Temperatura nie załamuje się przy każdym otwarciu piekarnika, mięso dochodzi równo od brzegów do środka, a sosy redukują się spokojnie, bez

przypalonych narożników. Dzięki temu przygotowywane potrawy **zachowują wszystkie cenne witaminy i minerały** oraz pełnię aromatu. Owalny kształt dokłada do tego swoją część: to, co podłużne, układa się naturalnie – bez zwijania, dociskania i krojenia na siłę.

Trwała emalia – powierzchnia robocza w odświętnym kolorze

Korpus chroni **trwała emaliowana powierzchnia**. To nieporowata warstwa oddzielająca żeliwo od żywności: nie chłonie zapachów ani barwników i pozwala bez obaw gotować dania kwaśne – z pomidorami, winem, cytryną czy kapustą. Czerwony bigos nie zostawi po sobie śladu w postaci „wiecznego" aromatu, a Ty nie musisz odstawiać ulubionej łyżki na czas gotowania.

Gdzie możesz go używać

- **Piekarnik** – pieczenie, duszenie, zapiekanki i chleb (maks. **230°C**),
- **Grill** – mięsa, warzywa i sosy przygotowane bezpośrednio na ruszcie,
- **Indukcja** – żeliwo jest naturalnie magnetyczne, więc płyta indukcyjna nie stanowi problemu,
- **Gaz, prąd, ceramika, halogen** – pełna zgodność ze wszystkimi typami kuchenek,
- **Stół** – owalna bryła i czerwona emalia sprawiają, że naczynie samo w sobie jest zastawą.

Menu na czerwono – co przygotujesz w Zyle 7,8 l

- świąteczne pieczenie: kaczka z jabłkami, gęś, schab, polędwica wieprzowa,
- cały kurczak z warzywami korzeniowymi i żeberka duszone godzinami,
- bigos, gołąbki, gulasz wołowy i inne dania, które zyskują na długim gotowaniu,
- ryby w całości i owoce morza w dużych partiach,
- świąteczne zupy i wywary dla wszystkich gości naraz,
- zapiekanki ziemniaczane, warzywne i makaronowe na cały stół,
- domowy chleb pieczony w żeliwie – chrupiąca skórka, wilgotny środek,
- dania z rusztu: warzywa i mięsa duszone lub pieczone na grillu.

Specyfikacja techniczna

Producent	Zyle
Model	ZY040RKI
Materiał	żeliwo emaliowane
Kolor	czerwony
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

Pielęgnacja i bezpieczne użytkowanie

- **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 czy agresywną chemię.
- **Nie hartuj naczynia** – 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 pewnego chwytu.
- **Na szkle stawiaj, nie przesuwaj** – ciężkie żeliwo ciągnięte po płycie ceramicznej lub indukcyjnej może ją uszkodzić.
- **Wytrzyj do sucha** i przechowuj w suchym miejscu.
- Emaliowanego żeliwa **nie trzeba sezonować olejem**, w przeciwieństwie do żeliwa surowego.

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

Zyle ZY040RKI to naczynie, które wyciąga się na ważne okazje – i zostawia na blacie na co dzień. Największa pojemność w serii, owalny kształt skrojony pod pieczenie, żeliwo trzymające ciepło godzinami i czerwień, która wygląda jak zaproszenie do stołu. Jeśli gotujesz dla dużej rodziny, lubisz świętować przy jedzeniu albo szukasz prezentu, który zostanie z kimś na lata – to bardzo dobry wybór.

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.