



КАВМЕТ

ODLEWNIA ŻELIWA

КАТАЛОГ ПРОДУКТИВ

СЕЗОН БАРБЕКЮ

>> Казан чавунний мисливський на ніжках з кришкою

Казан мисливський вироблений в Польщі з високоякісного чавуну, ретельно виконаний і пропалений у високій температурі, що впливає на його витривалість та стійкість до кліматичних чинників.

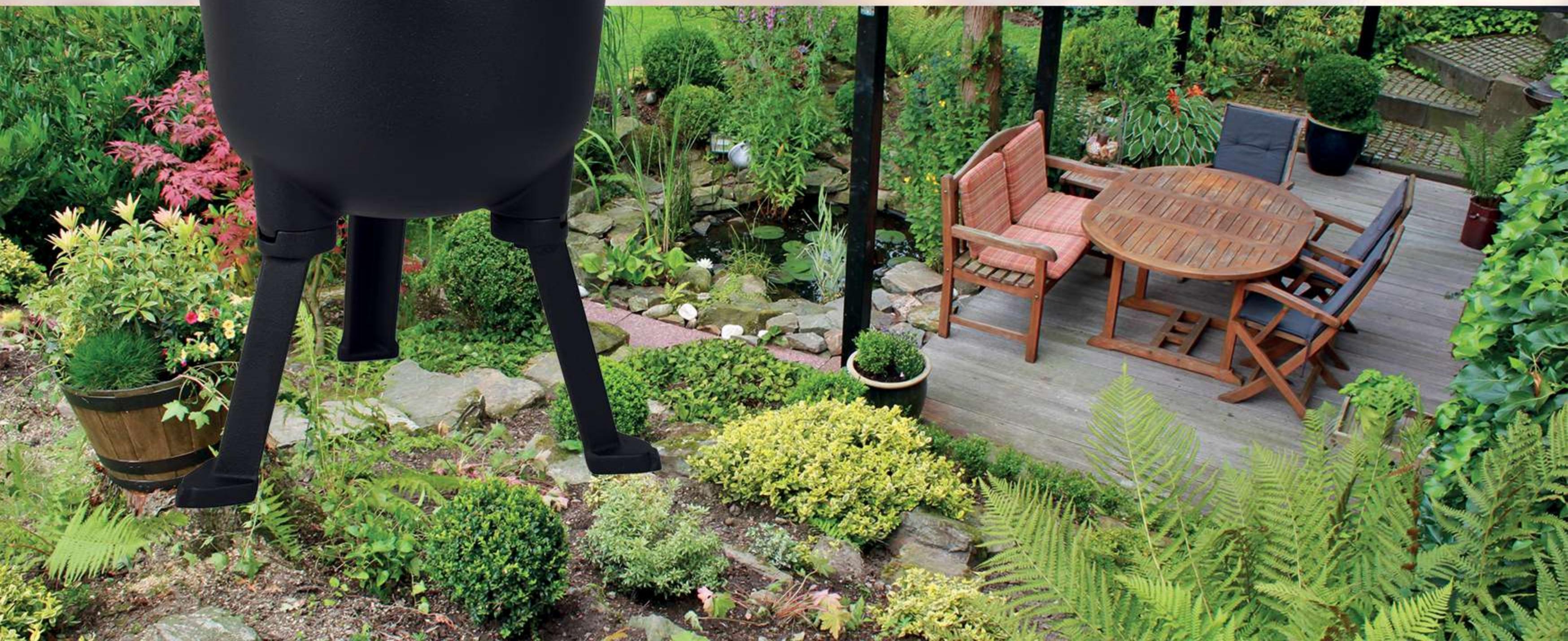
Чавун швидко нагрівається, забезпечуючи рівномірний розподіл температури, тому Ви можете за короткий час приготувати смачні та гарячі страви, які будуть одночасно м'якими та хрусткими.

Для захисту внутрішньої частини казана змастіть його олією, яка при першому нагріванні утворить захисний шар. Казанки додатково не пофарбовані зсередини.

ПОСТІЙНА НАЯВНІСТЬ ЗАПАСНИХ ЧАСТИН

Технічні дані:

ЄМНІСТЬ	ВАГА	РОЗМІРИ	ГЛІБИНА ЧАШІ	ДІАМЕТР ЧАШІ
4L	9 KG	290x290x420 mm	170 mm	210 mm
8L	16 KG	320x370x510 mm	210 mm	285 mm
10L	20,5 KG	340x395x590 mm	225 mm	305 mm



>> Казан чавунний підвісний

Казан угорський вироблений в Польщі з високоякісного чавуну, старанно виконаний і пропалений у високій температурі, впливає на його витривалість та стійкість до кліматичних чинників.

Чавун швидко нагрівається, забезпечуючи рівномірний розподіл температури, завдяки чому Ви можете за короткий час приготувати смачні та гарячі страви, які будуть одночасно м'якими та хрусткими. Ємність 9L.



Пательня чавунна для казана <<

Пательня чавунна вироблена в Польщі з високоякісного чавуну, старанно виконана і пропалена у високій температурі, впливає на її витривалість та стійкість до кліматичних чинників.

Чавун швидко нагрівається, забезпечуючи рівномірний розподіл температури, завдяки чому Ви можете за короткий час приготувати смачні та гарячі страви, які будуть одночасно м'якими та хрусткими.



>> Казан угорський 2 в 1 <<



>> Тринога для багаття <<

Тринога призначена для того, щоб підвісити чавунну пательню або решітку над багаттям чи вогнищем. Вона має гострі закінчення для закріплення в землі. Висота після розкладання близько 180 см.



Пательня чавунна велика Ø63 <<

Пательня чавунна вироблена в Польщі з високоякісного чавуну, старанно виконана і пропалена у високій температурі, впливає на її витривалість та стійкість до кліматичних чинників.

Чавун швидко нагрівається, забезпечуючи рівномірний розподіл температури, завдяки чому Ви можете за короткий час приготувати смачні та гарячі страви, які будуть одночасно м'якими та хрусткими.

>> Садовий гриль <<

