

KAZAN KAVUNU

Uzun yıllardan beri Kurtboğazı Barajı'ndan sağlanan sulama imkanları ve modern araçlarla üretimi yapılan **Kazan Kavunu; elips şeklinde veya yuvarlak, dış kabuğu derin girinti ve çıkıntılara sahip, siyaha yakın koyu yeşil renkte kavundur.**



Kazan Kavunu, sap kısmı gövdeden 2 cm sonra eğilmeye başlayarak çengel şeklini alır. Meyvenin toprakla temas eden kısmı açık sarı renktedir ve alt kısmında bir mühür bulunur. Meyvenin kabuk kısmı 0,7-1 cm kalınlığındadır.). Meyvenin et kalınlığı 3,5-6 cm'dir . Bu nedenle **Kazan Kavunu uzun süre saklamaya uygundur.** Uygun şartlarda Kazan Kavununun bir sonraki yılın şubat-mart aylarına kadar saklanabilmesi ayırt edici özelliklerindedir. Kazan Kavunu ortalama 100-120 günde olgunluğa erişir.