

Средняя двухрядная Коптильня



Москва, Россия

В своей конструкции средняя двухрядная коптильня имеет специально разработанные конвекционные отверстия, способствующие равномерному прогреванию и копчению мясных продуктов. Хотим напомнить, что пользоваться данным изделием разрешено исключительно на открытом воздухе из-за особенностей конструкции, а именно: для избежания отравления угарным газом.

В конструкции используется жаропрочный металл, толщина которого составляет от 1,5 до 2 миллиметров, на который нанесено антикоррозийное покрытие из оксидно-фосфатного состава, являющегося абсолютно безопасным для здоровья человека. Такая толщина подобрана специально, чтобы продлить эксплуатационные качества предлагаемого изделия.

Важно отметить также и хорошо продуманную систему, позволяющую минимизировать время, используемое для полной очистки коптильни, состоящую из обычного съемного поддона.

Указание к эксплуатации:

Уложите заранее приготовленные для копчения продукты на решетку. Теперь аккуратно, чтобы закрыть все металлическое дно коптильни, засыпьте мелких ольховых опилок. Если таковых под рукой нет, их можно заменить обыкновенными ветками ольхи, предварительно сняв с них кору. Помните, кора любого дерева сделает ваши продукты чрезвычайно горьким на вкус.

Проделав все вышеописанные операции, соберите все элементы коптильни воедино и закройте ее крышкой. Теперь все это сооружение поставьте на умеренный огонь и дайте коптильне простоять на нем не менее 30 минут, и вы увидите, сколько вкусных минуток вам принесет предлагаемая коптильня. Особенно вас порадует ее удобное транспортирование и хранение, а также достаточная емкость.

Состав:

Средняя двухрядная коптильня состоит из:

корпуса – 1 шт;
крышки – 1 шт;
решетки – 2 шт;
поддона – 1 шт;

Размеры – 320x3220x430 мм.

Масса – 9,25 кг.

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Бородин Дмитрий

89091641205