

Коптильня стационарная GRIFON Premium, размер 45,4x45,4x56 см

Назначение изделия

Предназначена для копчения продуктов на открытой местности.

Указания по эксплуатации, описание продукции

Коптильня представляет собой сварной металлический ящик с плотно закрывающейся крышкой.

Габаритные размеры: высота 56 см, длина 45,4 см, ширина 45,4 см.

Снаружи покрыта термостойкой эмалью, выдерживает температуру до 600 градусов.

В конструкции предусмотрен гидрозатвор для надёжной герметизации.

При длительной непрерывной эксплуатации коптильни по прямому назначению допускается заметная деформация днища, что не оказывает влияния на потребительские свойства коптильни.

После приготовления коптильня должна остыть в течение 20 минут. Затем золу вытряхивают, коптильню чистят жесткой щёткой, насухо протирают гидрозатвор и внутреннюю поверхность крышки и корпуса.

Ограничения

Не использовать в помещениях, вблизи легковоспламеняющихся объектов.

Беречь от детей. Не хранить на открытой местности.

Время непрерывного использования не более 6 часов.

Способ применения

1. На дно коптильни укладывается щепа древесины (ольха, дуб, фруктовые деревья).
2. Устанавливается поддон для сбора жира.
3. Укладываются решетки.
4. На решетки кладут продукт для копчения завернутый в фольгу, накрывают крышкой.
5. В гидрозатвор заливается вода.
6. Коптильню помещают на подставку, после чего разжигается огонь на древесных углях.
7. После появления из отверстия крышки белого дыма начинайте отсчёт времени приготовления продукта.

www.sima-land.ru



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!