

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Наиболее подходящим материалом для копчения является стружка из древесины ольхи, бука, рябины, груши, яблони, сливы, а также таких кустарников, как малина, крыжовник, калина, смородина, ежевика. При нагреве щепа из лиственных и плодовых деревьев (кустарников) выделяет минимальное количество смолы, придавая продуктам специфический аромат и незабываемый вкус. Широко известные бактерицидные свойства ольхи, акации и рябины обеспечивают сохранность копченых продуктов в течение долгого времени.
- Щепа для копчения не должна быть пересушенной, в противном случае она загорится и не будет выделять дым. При этом излишне высокая температура внутри коптильни приведет к вытапливанию жира из продуктов. Сухую щепу перед копчением необходимо замочить в воде на 10-15 минут. Чрезмерно сырая щепа также негативно влияет на процесс копчения - она не сможет равномерно тлеть и выделять необходимое количество дыма.
- Лучший по составу и свойствам дым получается при медленном тлении опилок при температуре 220-300°C. При повышении температуры лежащая на дне коптильни щепа начинает обугливаться и выделять канцерогенные вещества.
- Существует простое правило определения оптимальной температуры внутри коптильни: капля воды на крышке коптильни должна не кипеть, а испаряться без шипения. Это означает, что процесс копчения проходит правильно.
- После копчения коптильню снимают с огня и, не открывая крышку, дают ей остыть в течение 5-10 минут, иначе остатки щепы могут вспыхнуть и испортить продукты.
- При укладке продуктов на решетки для копчения помните, что дым должен свободно циркулировать в коптильне. Поэтому не кладите на решетки слишком много продуктов, оставляйте возможность прохождения дыма от нижней решетки к верхней. Для лучшей циркуляции дыма и более равномерного копчения стремитесь нижнюю решетку загружать меньше, увеличивая загрузку верхней.
- Перед загрузкой продуктов в коптильню рекомендуется просушить их поверхность салфеткой или дать им немного обветриться.
- Продолжительность копчения зависит от веса и вида используемого сырья, соотношения жира, мяса и проч. тканей (чем больше жира содержит продукт и чем меньше его вес, тем короче должен быть период копчения).
- Продукты горячего копчения не рассчитаны на длительное хранение, поэтому лучше всего употреблять их свежеприготовленными. Срок хранения продуктов, приготовленных путем горячего копчения, составляет не более 2-3 суток в прохладном месте.

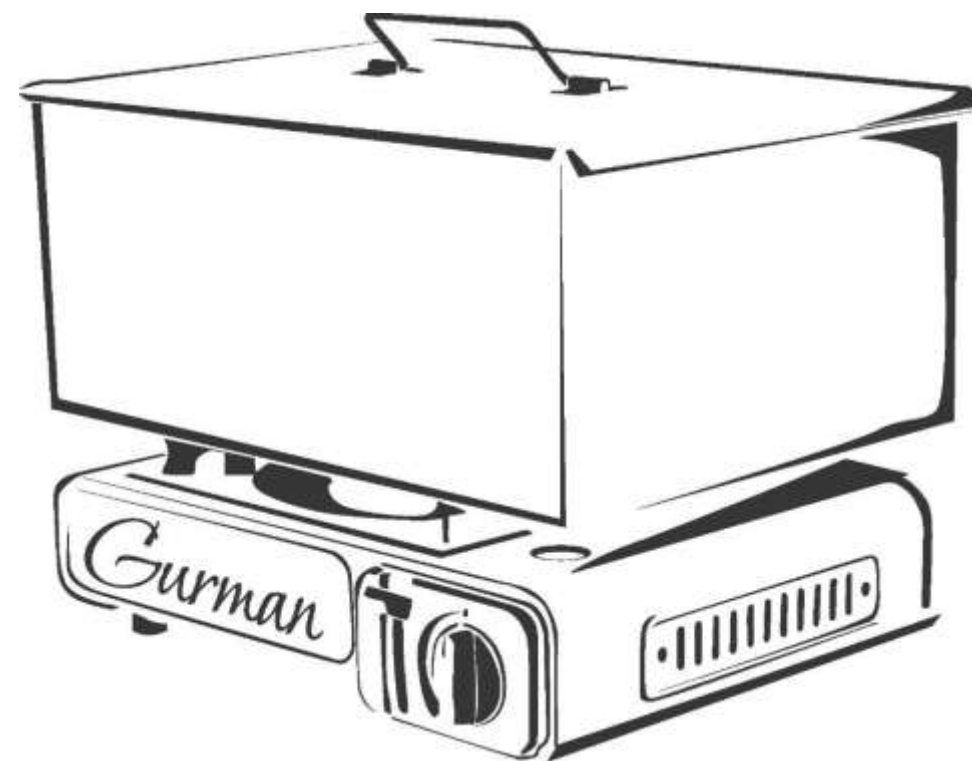
Копчение и барбекю - это отличный способ провести время на открытом воздухе. Помните, что приготовление пищи - это настоящее творчество. Пробуйте, экспериментируйте и радуйте друзей и близких деликатесами собственного приготовления.

Приятного аппетита!



КОПТИЛЬНЯ-МАНГАЛ

Gurman



Уважаемый покупатель!

Поздравляем вас с приобретением коптильни-мангала GURMAN! Коптильня-мангал GURMAN идеально подходит для приготовления пищи на портативных газовых и бензиновых плитах и горелках, а также может использоваться на углях и костре. При использовании портативных плит и горелок существенно экономится время на подготовку к копчению, появляется возможность плавно регулировать t° копчения и, наконец, ваша коптильня снаружи всегда остается чистой и блестящей! Легкие и компактные коптильни-мангалы GURMAN предоставляют безграничные возможности для самостоятельного приготовления вкусных блюд на рыбалке, даче, пикнике.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 1.1.

Габаритные размеры и вес:

Коптильня	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг
S	380	280	120	4,0
M	380	280	185	5,2
L	480	310	210	7,2

Коптильня изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки ASIS 430 (0,8 мм).

1.2. Комплектация:

1. Коптильня - 1 шт.

2. Мангальное место - 1 шт.

3. 2-х ярусная решетка - 1 шт.*

4. Поддон для сбора жира - 1 шт.
5. Шампуры - 4 шт.**

6. Щепа ольховая «Gurman» - пакет 0,8 дм³

7. Руководство по эксплуатации - 1 шт.

8. Сумка-чехол - 1 шт.

* Коптильня-мангал Gurman размера «S» комплектуется одноярусной решеткой. ** Коптильня-мангал Gurman размера «L» комплектуется 6 шампурами.

2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Коптильня-мангал GURMAN предназначена для горячего копчения продуктов (рыбы, мяса, птицы и др.) и приготовления блюд на углях - на решетке или шампурах.

КОПЧЕНИЕ

- 2.1. Перед первым использованием промойте коптильню и протрите ее насухо.

2.2. Возьмите 350-400 мл щепы (примерно 1,5-2 стакана) и замочите ее на 10-15 минут в воде.

2.3. Уложите подготовленную щепу в круг на дне коптильни. Объем насыпанных опилок должен быть таким, чтобы установленный на опорах поддон не касался опилок.

2.4. Установите поддон для сбора жира в направляющие на нижней решетке.

2.5. Предварительно подготовленные продукты равномерно разложите на решетках, поместите их в коптильню и задвиньте крышку коптильни до упора.

Решетка-гриль

Мангал с шампурами

3. УХОД

- 3.1. По окончании использования коптильни дождитесь ее охлаждения, очистите решетки и поддон от остатков продуктов.

- 2.6. Установите коптильню на плиту или на угли, разожженные в мангале.



- 2.7. При использовании плиты в течение первых 5 минут необходим интенсивный нагрев коптильни, после чего t° нагрева необходимо уменьшить: при копчении рыбы - до среднего уровня, а при копчении сала и мяса - до минимального, чтобы не вытопить жир. Время копчения зависит от веса продуктов, температуры, влажности, интенсивности нагрева и может составлять для рыбы 20-60 минут, для сала и мяса 40-120 минут.

ГРИЛЬ

- 2.8. С помощью мангала и шампуров, входящих в комплект коптильни-мангала Gurman, можно приготовить блюда на гриле. Для этого вставьте в специальные отверстия в мангале 2 шампура и установите на них решетку с продуктами или используйте только шампуры, располагая их поперек мангала.

- 3.2. Промойте все части коптильни мыльным раствором, ополосните чистой водой и просушите.

4. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 4.1. Во время копчения не допускается переносить коптильню и прикасаться к ней руками во избежание термических ожогов.

4.2. Разрешается устанавливать коптильню только на основание, обеспечивающее ее устойчивость.

4.3. Не рекомендуется применять опилки или древесину с посторонними примесями (красками, лаками, пропитками и т.п.).

4.4. Запрещается оставлять коптильню и мангал во время приготовления продуктов без присмотра во избежание пожара.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Поставщик гарантирует соответствие коптильни требованиям технических условий при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки. Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи через розничную торговую сеть. Дата продажи с печатью торговой организации отмечается в гарантийном талоне.