

ИНСТРУКЦИЯ коптильня «Стандарт»

НАЗНАЧЕНИЕ

Коптильня предназначена для горячего копчения продуктов питания на открытом воздухе.

УСТРОЙСТВО

Коптильня состоит из металлического корпуса со слайдерной крышкой, поддона для сбора жира, подставки и решеток для размещения пищевых продуктов (в зависимости от комплектации).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

На дно коптильни положить древесную щепу (кроме хвойных пород), выложить продукты на решетки, закрыть крышкой и поставить на походную плиту или горелку. Для копчения на костре или углях установить коптильню на мангал, подставку или сделать две неподвижные опоры высотой 13-18 см от земли (камни, кирпичи).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Во избежание порезов и ожогов сборку/разборку и эксплуатацию коптильни производите в перчатках. Для предотвращения пожара не разводите огонь вблизи легковоспламеняющихся материалов и не оставляйте разожженный огонь без присмотра.

Коптильня соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, правилам и нормативам.

Гарантийный срок эксплуатации - 6 м

схема сборки на обороте

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

КОМПЛЕКТНОСТЬ:



длина, мм – 380
ширина, мм – 280
высота, мм – 170
масса, кг – 3,1

1. Корпус - 1 шт.
2. Крышка - 1 шт.
3. Решетка - 2 шт.



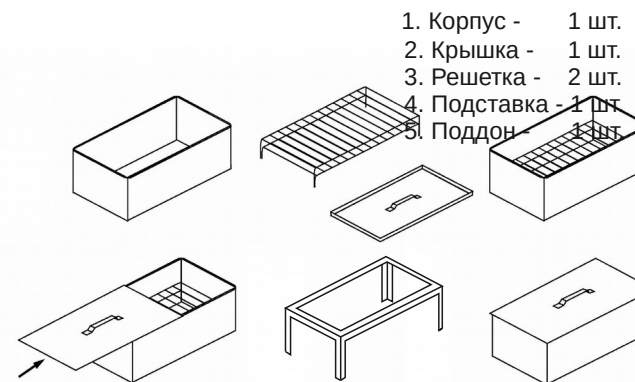
длина, мм – 380
~~ширина, мм – 280~~
высота, мм – 170
масса, кг – 3,5

1. Корпус - 1 шт.
2. Крышка - 1 шт.
3. Решетка - 2 шт.
4. Поддон - 1 шт.



длина, мм – 380
ширина, мм – 280
высота, мм – 170
масса, кг – 3,5

1. Корпус - 1 шт.
2. Крышка - 1 шт.
3. Решетка - 2 шт.
4. Подставка - 1 шт.



Материал:



- черный металл



- нержавеющая сталь