



Ceaunul sub Presiune Afgan

Ceaunul sub Presiune Afgan este un tip de oală cu capac închis ermetic, din aluminiu alimentar cu pereți groși. Deasupra Ceaunul este acoperit cu un capac pe care sunt 3 supape de presiune. 2 supape de lucru și 1 supapă de siguranță. În capacul propriu-zis există o canelură unde este așezată garnitura de etanșare din cauciuc. Pentru a vă asigura că capacul este strâns apăsător pe corp, vasele sunt echipate cu un balansoar.

Datorită capacului etanș, când se lucrează în volumul interior al Ceaunului afgan, se formează o presiune crescută, ceea ce duce la o creștere a punctului de fierbere al apei. Pereții groși împiedică scăderea presiunii și 3 supape de siguranță împiedică acumularea excesului de presiune, făcând acest vas de gătit sigur.

Alimentele dintr-o oală sub presiune gătesc foarte repede datorită presiunii ridicate și își păstrează toate proprietățile utile. Într-un astfel de fel de mâncare, puteți găti aproape orice - terci, friptură, supe, diverse tocănițe și multe altele. Datorită acestui design, chiar și cele mai dure tipuri de carne pot fi gătite perfect în max 1 oră.

Presiunea de lucru în ceaun este de 1,5 atm. și o temperatură de 120 de grade.

Ceaunele Afgane originale sunt fabricate exclusiv din aluminiu alimentar. Grosimea peretelui de la 8 la 12 mm. în funcție de locație. Vindem o gamă de volume de la 15 la 80 de litri.

Cutia trebuie să conțină informații despre producător, și anume singura companie care produce Ceaunele sub Presiune originale - RASHKO BABA Ltd!

AVANTAJE:

- Poate fi folosit la foc deschis și pe aragaz;
- Economisirea timpului de 2-3 ori mai rapid pregătește orice fel de mâncare;
- Se pregătește chiar și cea mai dura carne;
- Datorită faptului că alimentele nu au contact cu aerul, alimentele își păstrează culoarea și proprietățile, gustul;
- Sortiment mare și selecție de volume;
- Puteți găti orice fel de mâncare prăjită, supe, tocănițe, alimente fierte, prăjite;
- Durabilitate. Materialul nu se încrețește, nu se rupe și nu se îndoaie în timpul transportului.

Cum se utilizează ceaunul afgan:

Există mai multe posibilități de utilizare:

- Ca o oală sub presiune, închidem capacul (îl strângem cu șurub) și adăugăm apă la ceaun sau în suc propriu pe un grătar, aragaz sau cărbune.
- Ca o tigaie. Puteți face prăjirea turnând uleiul în prealabil și nu trebuie să puneți capacul.
- Ca un simplu ceaun. Fără capac sau cu acesta în aceleași versiuni ca mai sus (pe grătar, cărbune, aragaz).

La sfârșitul gătitului, trebuie să eliberați abur din ceaun și să amestecați produsele, să puneți ceaunul pe pământ la un unghi de 30 de grade și să începeți să-l rotiți.

Inginerie de siguranță

Ceaunul afgan funcționează sub presiune ridicată, deci este foarte important să respectați aceste reguli în timpul funcționării:

- Înainte de începerea funcționării, inspectați cu atenție Ceaunul, este foarte IMPORTANT că nu prezintă daune mecanice (fisuri, lovituri de impact etc.)

