

1. Мосрентген, ЛЦ Славянский Мир, 28, подъезд 7, 8
 2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ "Город хобби" 2 этаж
- 8 (800) 301-07-91 shelkoviput.ru**

Подготовка казана к использованию

Перед первым использованием нужно подготовить афганский казан по инструкции:

- 1) Налейте в казан воду на 1/3 объёма, закипятите и оставьте примерно на 10-15 минут.
- 2) Слейте воду и промойте котёл проточной водой, убирая остатки производственной смазки и пыли.
- 3) В сухую посуду налейте 100 мл растительного масла и обжарьте в нём головку мелко порубленного лука под закрытой крышкой. Периодически встряхивайте котелок, чтобы масло равномерно распределялось по стенкам.
- 4) Пустой казан протрите мягкой тряпочкой.

Важно: масло и лук после первого промасливания для еды непригодны.

Ухаживать за такой посудиною достаточно просто: мойте его губкой или мягкой тканью с привычным средством для посуды, хорошо промывая клапаны. Жесткие мочалки для таких казанов не подходят, т.к. повреждают покрытие и способствуют коррозии.

Если вовремя не мыть казан, остатки продуктов и специй засохнут, будут мешать нормальному выходу пара и испортят будущий вкус блюда.

Если вдруг металл потемнел, отбелить его можно натуральным концентратом: прокипятите в посуде сок двух лимонов с литром воды, а потом смойте остатки. Внешние стенки можно также протереть лимонным соком, а потом чистой мягкой тканью.



1. Мосрентген, ЛЦ Славянский Мир, 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ "Город хобби" 2 этаж

Как пользоваться афганским казаном

Есть большое множество рецептов, для которых подходит афганский казан, и вы сами решаете, как именно готовить.

Как в кастрюле. На плите или костре – смешайте продукты с водой и не накрывайте крышкой.

Как в сковороде. Нагрейте посуду, залейте масло и готовьте на сильном огне. Можно тушить или жарить, под крышкой или без.

Как в скороварке. Плотно закройте крышку, сделайте средний огонь. Можно добавить воду или готовить в собственном соку.

Как в казанке. Чтобы запечь продукты, нужны угли или маленький огонь, крышка – по желанию, вода не нужна.

Комбинируйте способы на свое усмотрение: к примеру, можно сначала прожарить мясо с луком и со специями, потом залить водой, добавить овощи или крупу, накрыть крышкой и довести до готовности на медленном огне.

***Полезно знать:** чтобы проще и лучше перемешать продукты, поставьте ёмкость под углом 30 градусов, держитесь за ручки и перекачивайте дно. Так все компоненты смешаются, а вы не обожжётесь.*





Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ Славянский Мир, 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ "Город хобби" 2 этаж

8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru

Меры предосторожности

- 1) **Нагрев.** Нельзя долго держать на максимальном огне: по мере приготовления убавляйте огонь на плите или периодически ненадолго снимайте казан с углей. Контролировать нагрев поможет пар – он должен оставаться умеренным, если его много – то лучше спустить его через клапан и слегка остудить посуду.
- 2) **Крышка.** Не закручивайте винтовую ручку-фиксатор до максимума – она должна просто прижимать крышку, чтобы не было утечки пара по периметру, и он попадал в отведенные отверстия. Перед открытием крышки снимайте изделие с огня на несколько минут, если ваша скороварка для костра, или убавляйте огонь до минимума на плите. Дождитесь, пока пар перестанет идти из клапанов.
- 3) **Наполнение.** Нельзя наполнять посуду доверху: визуально разделите объём на три равные части и верхнюю держите пустой – так кусочки еды не закроют собой клапаны и паровые отверстия, а жидкость не выкипит наружу.
- 4) **Контроль.** Лучше присматривать за блюдом – оно готовится быстро, а контроль над паром поможет вовремя скорректировать нагрев и избежать неприятных последствий.

Только с виду кажется, что афганский казан – это экзотика, на деле всё та же кастрюля, просто толстостенная и обтекаемой формы, поэтому он подойдет практически для всех привычных любимых блюд – супа, плова, овощей, мяса, птицы и каш.

Посуда пригодится на праздник и в будни, дома, на даче или в походе. В ней можно варить даже компот – ягоды и фрукты за считанные минуты отдадут свой аромат и сок, сохраняя максимум полезных веществ. Вариантов просто масса.

Округлые бока делают нагрев равномерным, а появляющийся внутри пар помогает продуктам обрабатываться очень быстро и мягко. Всё что готовится в казане за короткое время пропитывается соком, становится очень мягким и ароматным.