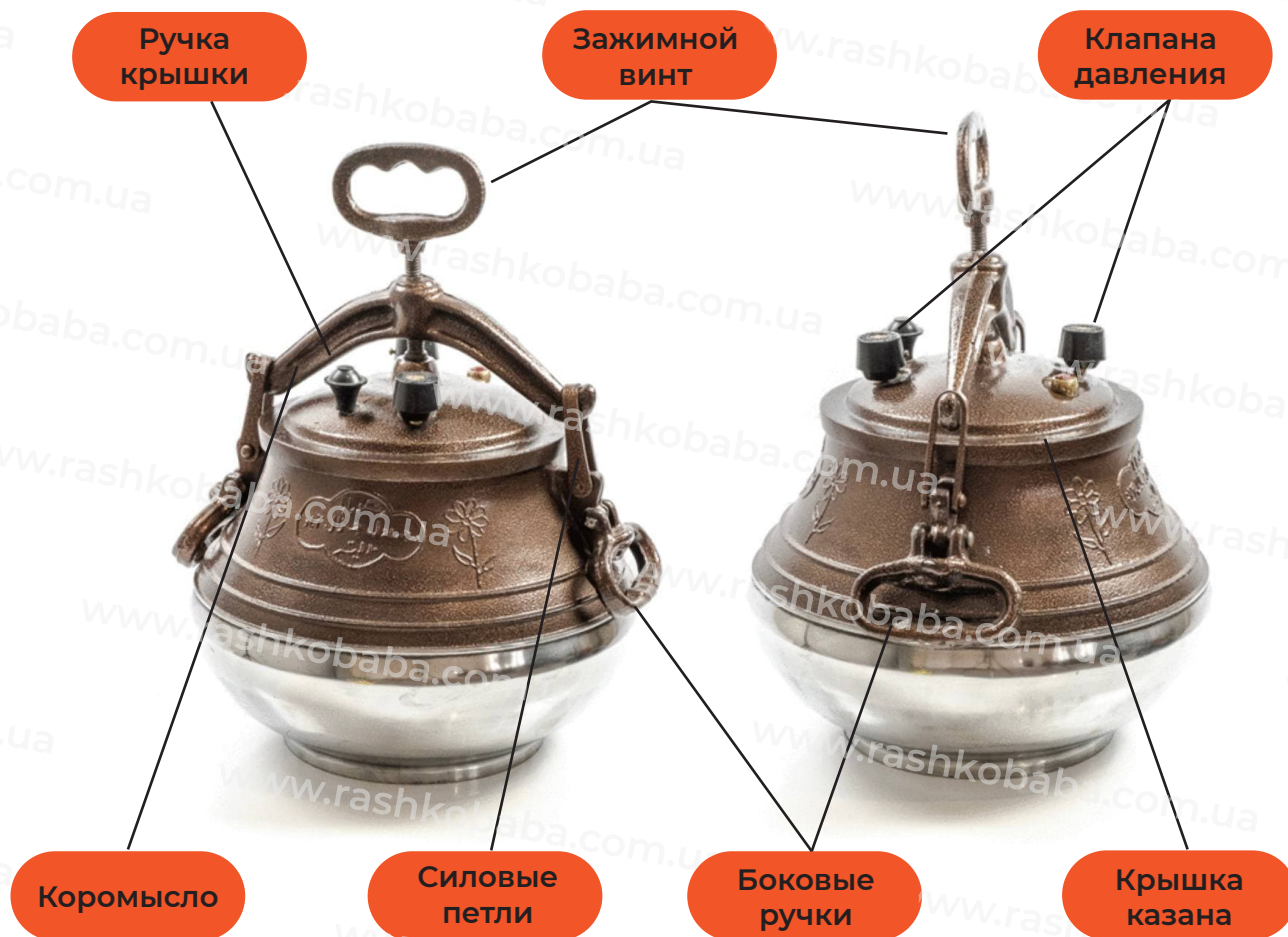




063 701-62-26



Афганский казан - что это?

Афганский казан - разновидность кастрюли с крышкой. За счет максимальной герметичности внутри металлической емкости создается некое давление. Благодаря этому вода быстро нагревается, а блюда готовятся за более короткий промежуток времени (в 2-3 раза быстрее). Мечтаете, чтобы блюда имели невероятный вкус, при этом сохранили витаминный состав и привлекательный внешний вид? В таком случае стоит **купить** универсальный **афганский казан** и выделить ему почетное место среди "кулинарных принадлежностей".

Купить афганский казан в Украине стоит всем, кто в первую очередь планирует походы в горную местность. Ведь в условиях низкого атмосферного давления жидкость закипает намного дольше, что усложняет приготовления пищи.

С функциональным, надежным **афганским казаном** запросто можно отправляться на природу и готовить вкусные блюда на костре. Также использовать в домашних условиях.



063 701-62-26

Готовим афганский казан к работе

Часто потребители не знают **как пользоваться афганским казаном**. Но здесь нет ничего сложного.

1. Сначала стоит залить в емкость 2 литра воды и прокипятить ее в течение 10 минут. **Обязательно** спустить пар, слить жидкость.
2. Залить 1 стакан любого растительного масла, добавить к нему измельченный лук, обжарить все с **плотно закрытой крышкой** продолжительностью 10 минут.
3. По истечению времени покачать **афганский казан** по полу с углом наклона 30-40 градусов (чтобы масло смазало внутреннюю поверхность посуды).
4. **Спустить** высокое давление, извлечь масло с луком.

Афганский прочный **казан скороварка** готов к работе! Использовать его можно на электро- и газовой плите, мангале, открытом огне.

Универсальность использования

Решили купить афганский казан в Киеве?

Тогда Вы должны знать, что использовать его можно различными способами:

- В качестве **обычной кастрюли**, без крышки.
- **Мультиварки-скороварки** с закрытой крышкой.
- **Комбинировать** первый и второй вариант.

Сначала можно обжарить мясо, овощи на хорошо прогретой металлической поверхности с открытой крышкой. Добавить воду, остальные ингредиенты для блюда и медленно томить смесь при высоком давлении с герметично закрытой крышкой.

Оптимальная загруженность - $\frac{2}{3}$ от общего объема.

Разнообразие и качество

Купить **афганский казан** можно в 4 вариациях. В наличии экземпляры от 5 л до 80 л. Все они представлены на сайте и доступны для заказа.

Изготавливаются казаны в **Афганистане** по специальной технологии отливки алюминия. В результате получается легкий и невероятно прочный сосуд, который можно презентовать в качестве подарка, использоваться в быту или же представить в качестве эксклюзивного кухонного декора.

Афганский казан - это надежное, универсальное, качественное кулинарное приспособление для всех, кто любит вкусно готовить.



063 701-62-26

Как выбирать казан

Главный вопрос - это объем.

Абсолютно все **Афганские казаны меньше** от заявленного объема примерно **в 1,5-2 раза** в зависимости от модели.

Это связано с тем, что емкость указана в персидских единицах и при переводе в литры не сделали конвертацию.

Вот таблица с **реальными** показателями:

Казан модель, л	Фактический объем, л
5 л	4,5-4,7
8 л	5-6
10 л	8-8,5
15 л	10-11,5
20 л	12-14
30 л	17-19
50 л	26-29
80 л	40-42

Оплата и доставка

Не знаете, где купить афганский казан в Украине по самым выгодным ценам?

Не волнуйтесь! Вы попали точно по адресу! Ведь наша компания - официальный поставщик и дистрибьютор уникальных афганских казанов, сделанных на заводе **RASHKO BABA**. Поэтому вся продукция не только высококачественная, но и имеет доступную цену.

Хотите заказать **афганский казан** в Киев, Харьков, Одессу, Днепр или другой город Украины? Нет проблем!

Мы сотрудничаем с разными транспортными компаниями и гарантируем быструю отправку в течение нескольких рабочих дней.

Работаем по предоплате, а также наложенным платежом. Реализуем эксклюзивную продукцию в Украине и других странах.

Порадуйте себя и близких уникальным кулинарным атрибутом под названием **афганский казан**. Сделайте свою еду на 100% полезной, вкусной, витаминной независимо от места приготовления!