



063 701-62-26

Ручка кришки

Зажимний гвинт

Клапани тиску

Коромисло

Силові петлі

Бокові ручки

Кришка казана

Афганський казан - що це?

Афганський казан - різновид кастролі з кришкою.

За рахунок максимальної герметичності всередині металевої посудини створюється високий тиск. Завдяки цьому вода швидко нагрівається, а страви готуються за короткий проміжок часу (в 2-3 рази швидше).

Мрієте, щоб їжа мала неймовірний смак, при цьому зберегла вітамінний склад і привабливий зовнішній вигляд?

У такому випадку варто **купити афганський казан** і присвятити йому почесне місце серед "кулінарного приладдя".

Купити афганський казан в Україні

варто всім, хто в першу чергу планує походити в гірську місцевість. Адже в умовах низького атмосферного тиску рідина закипає набагато довше, що ускладнює процес приготування їжі.

З функціональним, надійним **афганським казаном** можна сміливо вирушати на природу і готувати смачні страви на вогнищі.

Також використовувати в домашніх умовах.

Готуємо афганський казан до роботи

Деякі споживачі часто не знають **як користуватися афганським казаном**. Але тут немає нічого складного.

1. Спочатку варто залити в посудину 2 літри води і прокип'ятити її протягом 10 хвилин. **Обов'язково** спустити пар, злити рідину.

2. Залити 1 склянку будь-якої рослинної олії, додати до неї подрібнену цибулю, обсмажити все із **закритою кришкою** протягом 10 хвилин.

3. По закінченню часу покрутити **афганський казан** по підлозі під нахилом 30-40 градусів (щоб олія змастила поверхню всіх стінок).

4. **Спустити** тиск, дістати обсмажену суміш.

Афганський казан скороварка готовий до роботи! Використовувати його можна на електро- та газовій плиті, мангалі, відкритому вогні.

Універсальність використання

Вирішили купити афганський казан в Києві?

Тоді Ви повинні знати, що використовувати його можна різними способами:

- Як **звичайну кастрюлю**, без кришки.
- **Мультиварку-скороварку** із закритою кришкою.
- **Комбінувати** перший і другий варіанти.

Спочатку можна обсмажити м'ясо, овочі на добре розігрітій металевій поверхні з відкритою кришкою. Додати воду, інші інгредієнти для страви і повільно смажити суміш при високому тиску з герметично закритою кришкою.

Оптимальна завантаженість - $\frac{2}{3}$ від загального об'єму.

Різноманітність і якість

Купити **афганський казан** можна в **4 варіаціях**. В наявності екземпляри від 5 л до 80 л. Всі вони представлені на сайті і доступні для замовлення.

Виготовляються казани в **Афганістані** за спеціальною технологією виливки алюмінію. В результаті виходить легка і неймовірно міцна посудина, яку можна презентувати як подарунок, використовуватися в попуті або ж представити в якості ексклюзивного кухонного декору.

Афганський казан - це надійне, універсальне, якісне кулінарне приладдя для всіх, хто любить смачно готувати.

Як вибрати казан

Головне питання - це об'єм.

Абсолютно всі **Афганські казани** менше від заявленого об'єму приблизно в **1,5-2 рази** в залежності від моделі.

Це зв'язано з тим, що ємність вказана в персидських одиницях і при перекладі в літри не зробили конвертацію.

Ось таблиця з **реальними** показниками:

Казан модель, л	Фактичний об'єм, 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 і доставка

Не знаєте, де купити афганський казан в Україні за найвигіднішими цінами?

Не хвилюйтеся! Ви потрапили за вірною адресою! Адже наша компанія - офіційний постачальник і дистриб'ютор афганських казанів, зроблених на заводі **RASHKO BABA**. Тому вся продукція не тільки високоякісна, але і має доступну ціну.

Хочете замовити **афганський казан** до Києва, Харкова, Одеси, Дніпра або іншого міста України? Немає проблем!

Ми співпрацюємо з різними транспортними компаніями і гарантуємо швидку відправку протягом декількох робочих днів.

Працюємо по передоплаті, а також післяплатою. Реалізуємо ексклюзивну продукцію в Україні та інших країнах.

Порадуйте себе і близьких унікальним кулінарним атрибутом під назвою **афганський казан**. Зробіть свою їжу на 100% корисною, смачною, вітамінною незалежно від місця приготування!