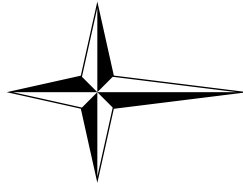


ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
РОЗА ВЕТРОВ плюс

**ПЕЧЬ ТАГАНОК
УВЕЛИЧЕННАЯ
АРТ ПТн-007**



607656, Нижегородская обл.,
г. Кстово, пр. Рачкова, д. 13.
ООО «РОЗА ВЕТРОВ плюс»

Телефон/факс: (831-45) 3-47-60, 9-06-60.
<http://roza-vetrov.su> (Интернет-магазин)
e-mail: rvkstovo@mail.ru



Инструкция по эксплуатации

Печь таганок предназначена для приготовления пищи в полевых условиях.

1. В металлической посуде — в котелке, кастрюле и т. д.
2. Готовка в существующем противне.
3. Приготовления гриля на прилагаемой решетке.
4. Приготовления шашлыка, пищи на веретене, открыв переднюю дверку разложив перегородку на шарнире.
5. Можно использовать данную печь, как коптильню.

Печь очень удобно использовать где сильный ветер, открытое место, мало дров и т. д.

Достаточно набрать немного щепок, сухого тростника, шишек, веток, чтобы поддержать достойный температурный режим для готовки.

Высота ножек позволяет не нарушать травяной покров (за исключением при использовании, как коптильня), что очень актуально с возрастающими требованиями экологов и достаточной пожаробезопасностью при использовании открытого огня на природе.

Если печь в комплекте с самоваром, то используем одновременно тепло отходящего дыма для получения горячей воды.

В некоторых случаях, самовар после нагрева можно использовать как умывальник, сняв его с помощью ручки, разместив отдельно от печи.

1. Порядок приготовления пищи в металлической посуде.

Используют в следующей комплектации: печь и крупная решетка, которую можно разместить сверху или при сильном ветре на нижней полке. С помощью дырок на дверке можно регулировать интенсивность огня.

2. Приготовление пищи на противне. Используется печь, глубокий противень, крышка от противня.

3. Приготовление гриль. Используется печь и решетка, которая может размещаться сверху, так и на нижней полке.

4. Приготовление шашлыка или пищи на веретене. Используется печь и внутренняя перегородка на шарнире.

5. Использование печи, как коптильни. Для этого на дно коптильни насыпаем щепу или опилки. На нижнем ярусе размещаем решетку на ней продукт копчения. Сверху закрываем в перевернутом виде противнем. Отверстие под трубу заглушаем обычной банкой из-под консервов. На дверке отверстие заглушаем перегородкой. Данную конструкцию размещаем на костер. С момента выделения дыма время копчения рыбы 20–30 мин, мясо птицы — 40–50 мин.

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1. Печь таганок полностью изготовлена из нержавеющей стали толщиной — 0,8 мм, решетка из проволоки — 4 мм.

Габаритные размеры: длина — 470 мм, высота — 200 мм, ширина — 250 мм, высота ножек — 240 мм.

Масса без самовара — 6 кг, с самоваром — 7,3 кг.

Емкость самовара — 7 л.

II. КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Корпус с дверкой, ножками и перегородкой на шарнирах — 1 шт.
2. Решетка для установки котелка и кастрюль — 1 шт.
3. Решетка гриль — 1 шт.
4. Противень с крышкой — 1 шт.
5. Трубы — 2 шт.
6. Самовар — 1 шт.
7. Чехол — 1 шт.

III. ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ-ПОСТАВЩИКА

12 месяцев со дня продажи.

