Горловский Медиа Портал
05.10.17 15:16



Копченые продукты отличаются замечательным вкусом и ароматом. Но в магазине они стоят дорого, да и не всегда есть возможность проверить состав ингредиентов.

Если вы хотите лакомиться привычными блюдами, но при этом не сомневаться в их свежести, стоит приобрести собственный дымогенератор холодного копчения . Это устройство позволяет готовить рыбу, разные виды мяса, сыры, овощи. Холодное копчение предполагает обработку густым дымом при температуре от восемнадцати до двадцати пяти градусов — хранятся же готовые продукты и при десяти градусах (довольно долгое время). Так что это не только способ получить вкусное блюдо, но и удобный вариант заготовок на холодное время.

## Где отыскать коптильню холодного копчения?

На сайте koptim.com.ua можно приобрести качественное проверенное оборудование именно из этой категории. Изделия марки Smoke пользуются популярностью у знающих людей. Они не требуют постоянного присутствия хозяина — достаточно запустить процесс, а дальше не нужно ничего контролировать. Единственный момент — это загрузка щепы, но и она требуется нечасто. В зависимости от модели устройства и конкретной процедуры топливо сгорает в течение 2—6 часов. Специальная система не позволяет устройству произвольно погаснуть. Если опилок хватает, оно будет исправно работать. Способ обработки экологичный, безопасный: дымогенератор холодного копчения не вырабатывает гарь или сажу. Работает на опилках и щепе, что делает дым максимально натуральным. Для копчения чаще используют бук, яблоню, ольху, дуб.

Если вы решили купить коптильню холодного копчения , то оцените и простоту ее хранения. После приготовления мяса или овощей устройство легко разбирается на компактные детали — его можно поставить на балконе, в шкафу, в кладовой или любом другом удобном месте.

### О производителе коптилен холодного копчения

Компания SmokeHouse существует на рынке довольно давно — уже более десяти лет. Это была первая организация, которая занялась производством коптильных устройств на территории Украины. За годы работы были разработаны изделия, которые на 100% справляются со своими задачами и при этом отличаются приемлемой ценой.

Гарантия на коптильни

Год гарантии на устройства — признак того, что производители уверены в своей продукции. Если есть желание купить коптильню холодного копчения, изделия Smoke порадуют по всем параметрам. Это выгодная покупка для любой семьи и отдельных гурманов, знающих толк в здоровой, но вкусной еде.