

Коптильня Harvia



Запеченный на огне лосось а-ля Harvia

Заранее засолите филе лосося. Посыпьте мякоть лимонным перцем. Сначала запекайте до хруста кусок со стороны кожи, затем – со стороны мякоти. Выжмите на рыбу свежий лимонный сок. Сервируйте блюдо домашним соусом из сметаны, приправленным луком и укропом. Для гурманов можно добавить их любимую икру.

HARVIA

Естественное благополучие.



Коптильня Harvia –
Запеченные на огне, копченые, жареные и пареные деликатесы

Коптильня Harvia усиливает удовольствие от приготовления пищи.

- Универсальная, прочная, легко использовать и чистить
- Не мешает дым, очаг защищен от дождя

Закрытое пространство для огня делает использование коптильни надежной при любой погоде. Стильный внешний вид, долговечность и особенно простота использования делают коптильню Harvia превосходным качественным изделием. Коптильня изготовлена главным образом из нержавеющей стали. Все решетки хромированы и легко моются. В комплект коптильни входят противень для нагревания опилок, поддон для сбора жира, решетки для копчения и решетка для запекания на огне с кронштейнами. Сковорода для нижней части очага поставляется отдельно.

Дополнительная сковорода для нижней части очага – это толстый противень. На ней можно жарить рыбу, мясо, тонкие блинчики и овощи. На такой сковороде удобно готовить завернутый в фольгу картофель, любые овощи и даже ростбиф. На огне быстро поджарятся и домашняя птица, и стейк. На коптильне также с успехом готовятся многие очень вкусные десерты.

Размеры: вес 17 кг, диаметр 420 мм, высота 700 мм.



Вместе с коптильней Harvia Вы получаете брошюру рецептов а-ля Harvia.

С коптильней Harvia Вы можете готовить почти все. Вы можете...

ЗАПЕКАТЬ НА ОГНЕ

- Наиболее подходящая рыба для запекания на огне – это лосось и белая рыба (рыба с мясом белого цвета – треска, сиг).
- Время запекания – около 20–30 минут, в зависимости от размера рыбы.

КОПТИТЬ

- Время копчения для мелкой рыбы – около 20 минут (водящаяся в мягкой воде белая рыба, сельдь).
- Для рыбы среднего размера – 30 минут (окунь, белая рыба, судак).
- Для крупной рыбы – около 40 минут (лосось, щука, лещ).

ЖАРИТЬ

- Наиболее подходят для жарки сельдь и белая рыба.
- Рыбу следует жарить с обеих сторон, время жарки – около 5–10 минут.

ПАРИТЬ

- Очищенную рыбу следует плотно завернуть в стойкую к жиру бумагу и парить около 30 минут (крупную рыбу – дольше).
- Белая рыба и лещ особенно хороши в пареном виде.



Естественное благополучие.

Контактная информация:

Harvia Ltd., P.O. Box 12, FI-40951 Muurame, Finland
Тел. +358 207 464 000, Факс +358 207 464 090
harvia@harvia.fi, www.harviasauna.com

Региональный дилер: