



АФГАНСКИЙ КАЗАН  
— УКРАИНА —



afgankazan.com.ua



(066) 876 60 98

Ручка  
крышки

Зажимной  
винт

Клапана  
давления

Аварийный клапан  
давления



Коромысло

Силовые  
петли



Боковые  
ручки

Крышка  
казана

## Что такое Афганский казан

Родина этого произведения - Афганистан, по сути это скороварка с герметично закрывающейся крышкой, это и есть главное отличие от простого казана. Из за такой конструкции даже жесткое мясо можно приготовить до идеального состояния в течении 1 часа.

На крышке размещены клапаны сброса давления, их конструкция довольно простая, в крышке по резьбе вкручен штуцер с отверстием на него надевается распылитель (грузик) с конусным наконечником который закрывает отверстие на штуцере. При повышении температуры растет давление и распылитель подбрасывает вверх (происходит сброс давления).

Использовать казан можно как на плите так и на мангале, также его можно ставить в костер. Он идеально подойдет людям увлекающимся походами, рыбалкой, охотой а также любителям загородного отдыха.

На казане имеются две боковые ручки для Вашего комфорта, с веру на стенках есть две петли, они нужны для фиксации ручки с винтовым зажимом, которая опускается по центру и прижимает герметично крышку.

Также есть аварийный клапан он рассчитан на более высокое давление (примерно 2 атм.) и срабатывает крайне редко, только в том случае когда казан длительное время находится на сильном огне. Рабочее давление в казане 1,5 атм и температура 120 градусов.



afgankazan.com.ua



(066) 876 60 98



АФГАНСКИЙ КАЗАН

— УКРАИНА —



afgankazan.com.ua



(066) 876 60 98

## Оригинальные Афганские казаны

Оригинальные казаны сделаны исключительно с пищевого алюминия.

Толщина стенок от 8 до 12 мм в зависимости от места.

Диапазон объемов от 3 до 80 л.

На коробке должна быть информация о производителе, а именно единственный завод который производит оригинальные казаны - RASHKO BABA Ltd!

## Как использовать казан

Есть несколько вариантов использования:

### В качестве кастрюли.

Не закрывая крышку готовит блюда на плите или мангале.

### Как сковороду.

Можно делать обжарку предварительно налив масло при этом не обязательно одевать крышку.

### Как скороварку.

В этом варианте мы закрываем крышку (закручиваем ее винтом) и добавляем в казан воду или блюдо готовится в собственном соку на мангале, плите или углях.

### Как простой казан.

Без крышки или с ней в тех же вариантах что и выше (на мангале, углях, плите).

Очень удобно что можно совместить все эти варианты при приготовлении одного блюда. Можно начать с варианта сковороды, провести обжарку мяса и других ингредиентов, после добавить овощи и специи закрыть крышку казана и доготовить на маленьком огне.

По окончании готовки с казана нужно спустить пар и перемешать продукты, ставим казан на землю под углом 30 градусов и начинаем катать его по сторонам.

## Техника безопасности

Афганский казан работает под высоким давлением, поэтому очень важно соблюдать эти правила при эксплуатации:

1. Самое важное это использовать оригинальную продукцию завода RASHKO BABA Ltd, остальные производители попросту копируют оригинал, изготавливают низкокачественный продукт который реально несет опасность при его эксплуатации.
2. Перед началом эксплуатации внимательно осмотрите казан, очень ВАЖНО что бы на нем не было механических повреждений (трещин, вмятин от удара и т.д)
3. Высокая температура. Не рекомендуется оставлять казан на большом костре длительное время. Стоит контролировать этот процесс, как только клапана начали стравливать пар нужно ослабить огонь, не нужно допускать ситуации чтобы клапана сильно травмировали пар или сработал аварийный клапан. В этой ситуации как уже было сказано лучше ослабить огонь или снять казан на время что бы он остыл, после продолжить приготовление.
4. Не закручивайте очень сильно крышку винтом, в конце из за этого будет трудно ее открыть.
5. Перед открытием крышки, нужно ОБЯЗАТЕЛЬНО стравить все давление, для этого нужно снять казан с плиты или мангала и открыть клапана сброса давления до полного прекращения спуска пара из них, после чего крышку можно открывать.
6. Контроль во время готовки. Рекомендуем не оставлять казан без присмотра во время готовки это нужно для контроля и корректировки давления.
7. Казан нельзя заполнять под самую крышку! Закладку нужно делать примерно на 80%, иначе кусочки пищи могут под воздействием высокого давления засорять клапана.



АФГАНСКИЙ КАЗАН  
— УКРАИНА —



afgankazan.com.ua



(066) 876 60 98

## Как ухаживать за Афганскими казанами и подготовка к эксплуатации

Афганский казан важно держать сухим и чистым!

Если в нем останутся кусочки еды, они могут создавать брожение, а также портят вкус основного блюда и могут перекрывать выход пара.

1

Перед началом эксплуатации казан нужно хорошо вымыть с моющим средством. После нужно налить в него 2-3 л. воды закрыть крышку и прокипятить в течении 5-10 мин. По окончании спускаем пар.

2

Следующий шаг слить воду, вытереть досуха казан. Залить в него 200 мл подсолнечного масла и нарезать большую луковицу, после закрыть крышку и провести обжарку в течении 5-10мин. По окончании спускаем пар и проворачиваем казан под уклоном в разные стороны, чтобы маслом смазать все стенки казана и сливаем содержимое.

3

После этой процедуры казан готов к использованию, однако мы рекомендуем приготовить первое «тестовое» блюдо, например, какую-то недорогую кашу, это нужно чтобы полностью убить плохой запах нового изделия.

4

Казан нужно мыть после каждой готовки, для этого можно использовать обычное моющее средство. Применяйте мягкую губку для мытья посуды, так как другие материалы могут повредить казан. Также не забываем мыть клапана давления. Чтобы вернуть блеск потемневшему металлу пользуются кипятком и лимоном. Нужно выжать 1-2 лимона, добавить 1л воды и прокипятить все это в казане, после слить все это.

## 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	4,5-4,7
8	5-6
10	8-8,5
15	10-11,5
20	12-14
30	17-19
50	26-29
80	40-42

Чтобы понять какой все-таки казан выбрать, нужно знать, на какое количество людей Вы хотите готовить.

Из практики можем сказать, что казана на 10л хватает на компанию из 8-10 человек, такую формулу можно применить к другим моделям.

## Где купить

Ссылки на официальные сайты где можно купить оригинальную продукцию.

1. <https://afgankazan.com.ua/>
2. <https://www.afgankazan.kiev.ua/>
3. <https://www.facebook.com/afgankazan.com.ua/>
4. <https://www.facebook.com/afgankazankyiv/>
5. <https://www.instagram.com/afgankazankyiv/>
6. <https://www.instagram.com/afgankazan.com.ua/>



www.afgankazan.com.ua



(066) 876 60 98

