

ОРИГИНАЛЬНЫЕ УЗБЕКСКИЕ КАЗАНЫ ИЗ ЧУГУНА ДЛЯ СОВЕРШЕННЫХ БЛЮД

Пряный плов, лагман из говядины, ароматная шурпа... Потекли слюнки? Такие блюда не приготовишь в обычной сковороде, а вот в узбекском казане – это более, чем реально!



ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КАЗАНОВ ИЗ ЧУГУНА

- ✓ **Высокое качество чугуна.** Изготовлены вручную без использования автоматизированной техники
- 🚫 **Устойчивы к повреждениям**
- 🌿 **Экологически чистый материал**
- 📏 **Высокая плотность стенок.** Чем плотнее стенки изделия, тем дольше сохраняется тепло при готовке и остывании.
- 🕒 **Долговечность.** Срок службы более 10 лет.
- 🧪 **Не окисляется.**
- 🍲 **Разнообразие объемов**



**Ничего не пригорает. Говорят, что чем старше изделие, тем вкуснее из него еда. Так происходит из-за тонкой несмываемой пленки, появляющейся со временем, когда все поры материала постепенно заполнились жиром. Это естественное антипригарное покрытие, которое сложно испортить.*

С тюркского языка **“казан”** переводится, как **“сосуд, который был дочиста выскобленный”**. Такая посуда универсальна. Чугунные казаны можно использовать и на улице – на костре, и в помещении – на плите.

ДНО ИЗДЕЛИЯ БЫВАЕТ ДВУХ ВИДОВ – КРУГЛЫМ ИЛИ ПЛОСКИМ

Идеальным будет котелок в классическом варианте или сферический с округлым, выпуклым дном. В такой посуде хорошо готовить плов на костре.



Казан чугунный с плоским дном гарантирует устойчивость. При этом, не понадобится никакая дополнительная подставка. Плоское дно обеспечит полноценную готовку как на костре, так и на газовой или электроплите, что удобно для дома.



УЗБЕКСКИЙ КАЗАН – один из самых практичных видов посуды!
Такая вещь может служить долгие годы, а пища, приготовленная
в нем, будет греть душу всей вашей семье!



* Для долгой службы казан сначала надо помыть тёплой водой с любым моющим средством и затем обжечь. Делать это необходимо потому, что чугунок при производстве покрывается химической технической смазкой, которая защищает утварь от ржавых пятен.

ШИРОКИЙ РАЗМЕРНЫЙ РЯД КАЗАНОВ ОТ 3,5Л ДО 22Л. В НАЛИЧИИ 14 SKU



КАК ПОНЯТЬ, КАКОЙ КАЗАН ВАМ НУЖЕН?

Рассчитывайте на обычное число гостей и членов семьи.

Несколько порций плова, баранины, шурпы выйдет приготовить в небольшом казане на 3-5 л.

Для небольшой компании из 5-6 человек, вышедших на пикник, оптимальным будет средний вариант – 7-8 л.

Чтобы накормить много гостей потребуются хороший казан объемом 15-20 л.





ВСЁ, ЧТО ВАМ НУЖНО

- ✔ Широкий размерный ряд товара от 3,5л до 22л
- ✔ Прямые поставки от производителя, нет лишних транспортных расходов
- ✔ Высокомаржинальный товар
- ✔ Возможность выкладки в нескольких группах товара:
 - Посуда из керамики
 - Посуда для приготовления
 - Туризм и Пикник



ПОЗВОНИТЕ НАМ ПРЯМО СЕЙЧАС

**И ПОЛУЧИТЕ ТРЕНДОВЫЙ ТОВАР,
КОТОРЫЙ ПОЗВОЛИТ ЗАРАБОТАТЬ ХОРОШУЮ ПРИБЫЛЬ**

 **8-804-333-86-11 (бесплатно по России)**

 **8 (343) 310-22-66**

 **Электронная почта: Yuliya.Kukushkina@rcvostok.ru**

 **Посетите наш сайт: rcvostok.ru**

Вопросы по характеристикам представленного товара можно задать по телефонам:

8 (343) 310-22-66 (внутренний номер 357)

8-922-195-61-73