

Ce cumperi

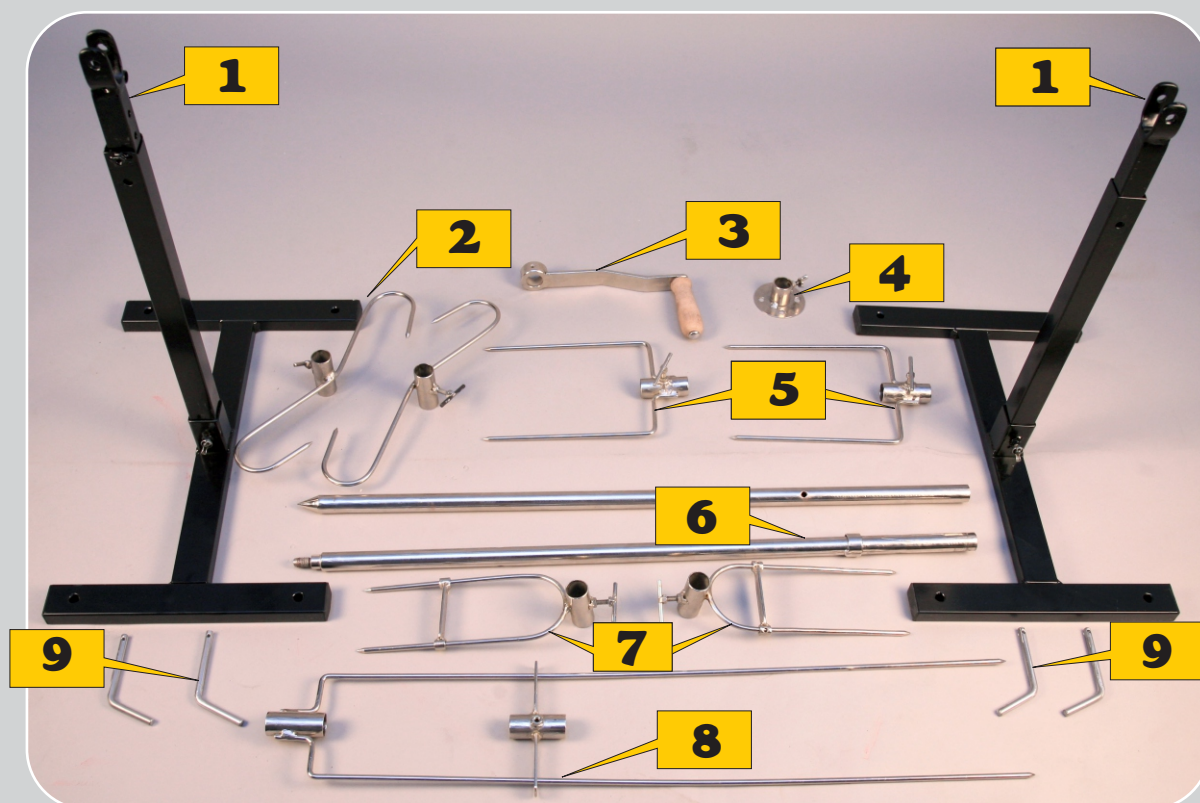
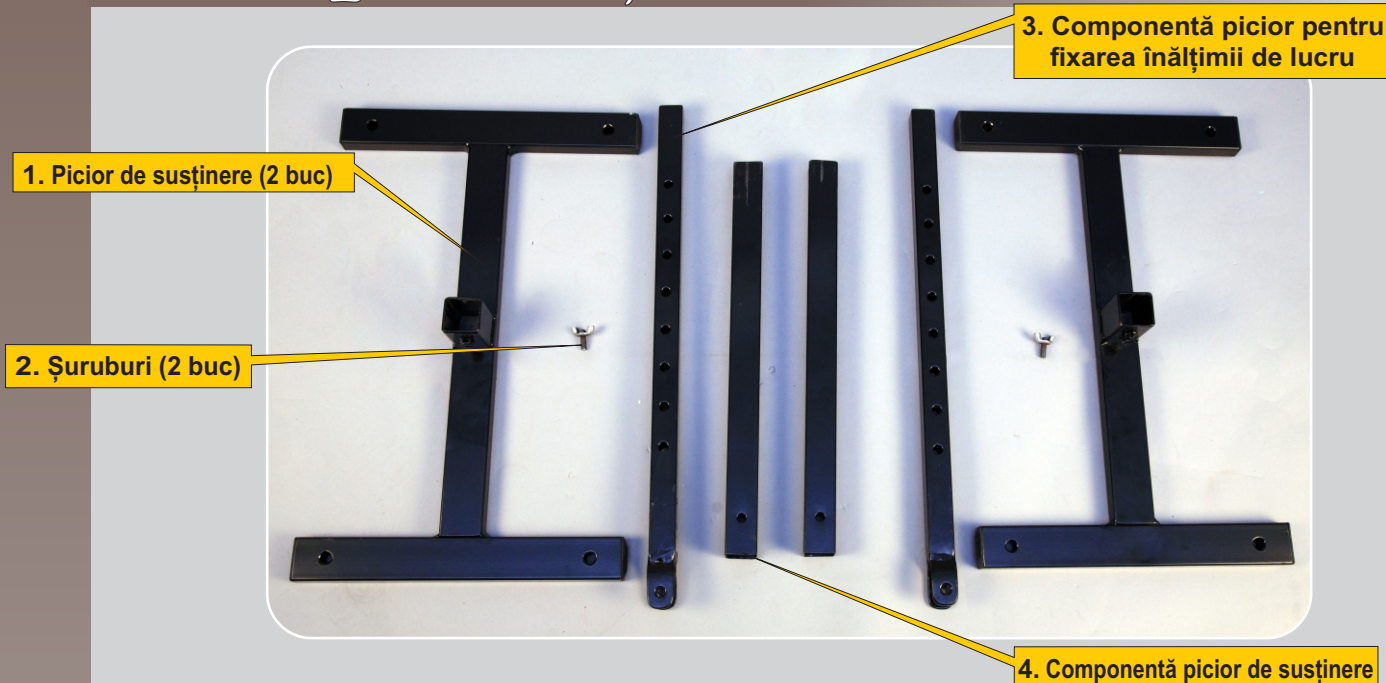
- Varianta de bază a produsului
- Rotisare manuală
- Un produs pe care îl poți accessoriza

Proțap , EXPRESS

Ce accesorii poți adăuga

- 1 cutie de ardere
- 2 motor pentru rotisare automată

Componentă



1. Picioar susținere

2. Accesoriu fixare picioare purcel, miel etc.

3. Manivelă

4. Accesoriu pentru blocare ax

5. Furcă principală fixare corp purcel, miel etc.

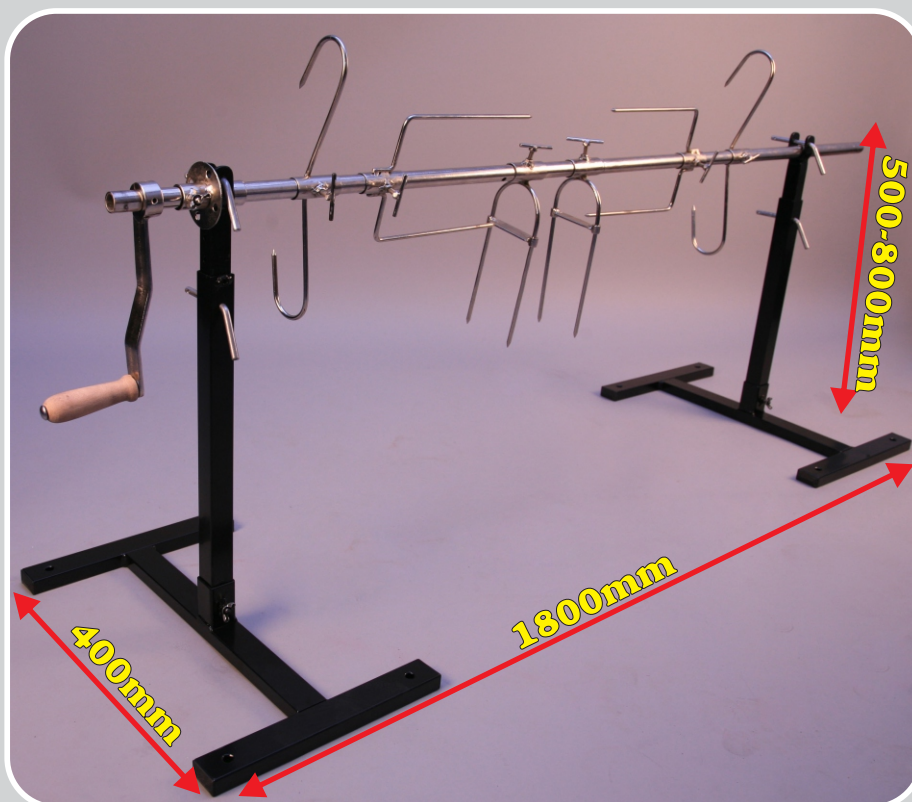
6. Ax central

7. Accesoriu fixare șira spinării purcel, miel etc

8. Accesoriu pentru gătire pui la rotisor

9. Blocatoare

Dimensiuni



Dimensiuni standard

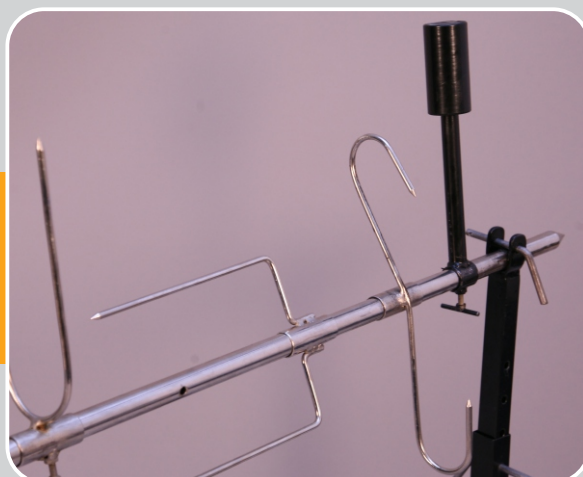
(Lxlxh): 1800x500x500 * mm

*reglabil pe înălțime între 500-800mm



Accesorii de fixare a picioarelor rotapului
- oferă stabilitate în condiții de gătit pe teren moale

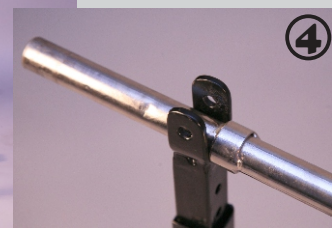
În situațiile în care nu reușiți să centrați la prindere pe ax carnea pregătită pentru gătit, folosiți contragreutatea din dotare pentru echilibrarea sarcinii la rotisare.



Pași de montaj



Asamblăm picioarele de susținere: prima componentă (1), după care componenta de fixare a treptelor de înălțime (2).



După asamblarea picioarelor așezăm axul central(3). Poziția corectă a axului poate fi ușor determinată prin blocatorul aplicat pe acesta (4).



Introducem accesoriile pe axul central în ordinea fotografiilor prezentate.

Pașii de montaj



Acest produs vă oferă și posibilitatea de a găti pui la rotisor printr-un accesoriu inclus în varianta de bază.



Folosiți lamela de închidere a acestui accesoriu odată ce aveți produsele fixate pe axul central.



Introducem accesoriul pentru blocarea axului central și fixăm această componentă cu un șurub din dotare.

Pași de montaj



Introducem blocatoarele conform înălțimii dorite pentru gătire.



Introducem manivela pe axul central și o fixăm cu un șurub din dotare.



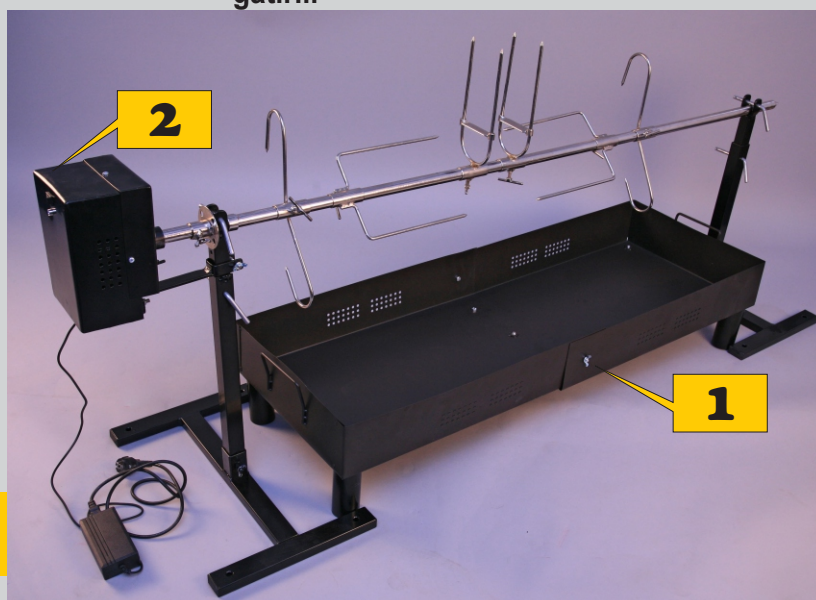
Un blocator din dotare poate fi folosit și pentru a alege o poziție fixă în timpul gătirii.

Varianta de bază a produsului poate fi accesoriată:

1 cutie de ardere

2 motor pentru rotisare automată

Cereți aceste accesorii reprezentanților magazinului dvs.



Purcel la proțap

Purcelul la proțap oferă utilizatorului o experiență complexă în arta gătirii și rezultate excepționale la finalul procesului, un deliciu culinar pentru toți participanții.

Pentru următoarea rețetă vă recomandăm folosirea unui purcel cu greutatea cuprinsă între 20 și 30 kg și respectarea celor 3 etape de preparare:

1. Pregătirea purcelului – această etapă începe cu 3 zile înainte de așezarea cărnii pe proțap în ziua 4.

În prima zi se ia purcelul, se așează pe o folie mare și se sarează bine cu sare mare la bob, pe toate părțile, apoi se acoperă și se lasă la loc răcoros, o zi și jumătate, chiar două.

2. Pregătirea baițului – se pun pe foc într-o oală 5-6 litri de apă și următoarele condimente:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| - 250g salvie proaspătă | - 250g pătrunjel |
| - 250g crengi de cimbru verde | - 250g leuștean |
| - 250g busuioc verde | - 250g sare |
| - 250g maghiran verde | - 3 căciulii usturoi |
| - 250g rozmarin crenguțe verzi | - piper boabe |
| - 250g cozi ceapă verde | - 15 foi de dafin |
| - 250g mentă | - 3 lingurițe chimen boabe |

Se pune totul la fiert, iar după ce dă câteva clocote se oprește și se acoperă cu un capac. Se lasă la macerat 30 de minute. În acest baiț se pune purcelul după ce este scos de la sare (se spală de sare), se așează pe aceeași folie și se toarnă baițul peste toată suprafața. Se acoperă și se lasă până în ziua următoare, când se întoarce pe partea cealaltă. În același timp se ia o seringă mai mare cu ac și se injectează purcelul cu baițul respectiv.

3. Prepararea purcelului pe proțap - în dimineața următoare se scoate purcelul din baiț și se șterge, apoi se lasă puțin la uscat. (opțional, în timp ce este ținut în baiț, purcelul poate fi frecat și cu usturoi măcinat)

Între timp se pregătește în cutia de ardere a proțapului un foc pe dimensiunile întregii cutii și având în vedere că prepararea purcelului reprezintă un proces de durată, luați în calcul că la fiecare aproximativ 45 minute se consumă un sac de cărbuni de 5 kg, iar alimentarea trebuie să asigure o temperatură constantă.

În același timp se pregătesc 4 feluri de uleiuri:

250g ulei cu 4 linguri de curry

250g ulei cu cimbru tocat mărunt

250g ulei cu pastă de ardei iute (cantitatea de ardei se pune după gust, recomandăm 3 linguri)

250g ulei cu rozmarin tocat mărunt sau măcinat

În plus, se mai pregătesc 750ml coniac, 3 beri la sticlă de 500ml, un borcan de 500g miere de albine și o pensulă (de preferință lată).

Cu cele 4 uleiuri menționate mai sus se unge purcelul în timp ce se rotește pe proțap și din când în când se mai stropește bine cu bere și cu coniac. Cu mierea de albine se unge carnea doar aproape de sfârșit.

Vă recomandăm să începeți să tăiați fâșiile care se prăjesc treptat și să le serviți deja ca gustare, astfel reușind să evitați ca purcelul să se ardă la exterior, iar în interior carnea să nu fie pătrunsă.





www.alfavega.ro

AV ALFAVEGA
marketing@alfavega.ro
str. Gheorghe Barițiu nr.27,
440135 Satu Mare
+40-261 717 742
+40-261 717 740
+40-724 588 421

