

Slow 'N Sear

Корзина для копчения Slow 'N Sear не имеет решетки внизу и оснащена несъемным резервуаром для воды. С ней гораздо удобнее качественно коптить, запекать и выпекать на сферических угольных грилях типа Kettle диаметром 57 см.

Slow 'N Sear Deluxe

Slow 'N Sear Deluxe — это новый уровень возможностей универсальной корзины для копчения. Главное отличие, которое вы заметите, — это съемный резервуар для воды. Он выполняет две функции: разделяет две зоны приготовления (для стабильной температуры по всей зоне непрямого жара) и создает пар в режиме low-and-slow.

Во время приготовления в режиме low-and-slow (температура ниже 150 °C) пар, который поднимается из резервуара, позволяет поддерживать нужный уровень жара и создает влажность для усиления аромата копчения. Не добавляйте воду в резервуар, если готовите при температуре выше 150 °C: так будет сложнее достичь сильного жара, поскольку вода поглотит часть жара от угля. Мы рекомендуем всегда использовать резервуар для режима low-and-slow: это помогает поддерживать стабильную температуру в зоне непрямого жара. При длительной готовке добавляйте в корзину уголь каждые 6-8 часов приготовления.

Slow 'N Sear XL

Корзина для копчения Slow 'N Sear XL создана для грилей Kettle диаметром 66 см. Ее функционал такой же, как у Slow 'N Sear Deluxe, — за исключением того, что XL вмещает на 20% больше угля, чтобы готовить при такой же температуре и столько же времени, как и на грилях диаметром 57 см. Корзина XL оснащена несъемным резервуаром для воды и решеткой для угля.



Прежде чем приступить к приготовлению, прочтите рекомендации по безопасности, которым необходимо следовать.

- Следуйте всем инструкциям по безопасной эксплуатации от производителя вашего гриля.
- Чтобы корзина Slow 'N Sear не могла перевернуться, а горячая вода — вылиться, всегда наполняйте корзину углем ДО того, как добавить воду.
- Не переполняйте резервуар водой! Оставьте около 1,5 см до края резервуара.
- НИКОГДА не наливайте воду в резервуар до того, как установите его в корзину.
- Будьте осторожны при добавлении горячей воды в резервуар. Брызги могут обжечь кожу, поэтому надевайте перчатки для защиты!
- Не используйте резервуар для воды, чтобы готовить свыше чем при 150 °C. Быстро закипающая вода будет разбрызгиваться и может вас обжечь.
- Не добавляйте в резервуар горючие жидкости (например масло). Используйте ТОЛЬКО ВОДУ!
- Slow 'N Sear некоторое время остается горячей после завершения приготовления. Дайте ей остыть и обращайтесь с ней осторожно. Убедитесь, что уголь полностью погас, прежде чем перемещать корзину.

Узнайте больше о корзинах для копчения SnS на нашем сайте snsgrills.com, а также на сайте нашего официального дистрибьютора в России grillbaza.ru: ознакомьтесь с ассортиментом продукции, смотрите видео и читайте подробные рецепты приготовления.

Other Products Available



Drip 'N Griddle Deluxe



22" EasySpin Cooking Grate



Charcoal Cherry Picker

Visit Our Social Channels



Facebook: SnS Grills
Group: Slow 'N Sear Owners and Fans



Instagram: @snsgrills
Use hashtag: #SlowNSear

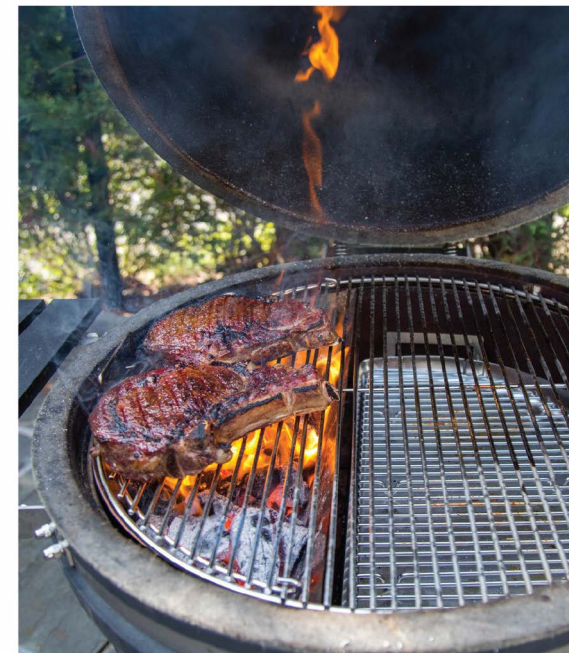


YouTube Channel: SnS Grills



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Slow 'N Sear
Slow 'N Sear Deluxe
Slow 'N Sear XL



Официальный дистрибьютор в России
grillbaza.ru

Инструкции по розжигу

Low-and-slow (110-120 °C)

1. Установите резервуар с водой (только для SnS Deluxe) и подожгите в одном углю Slow 'N Sear кубик для розжига (или другой аксессуар для розжига). Высыпьте на кубик дюжину угольных брикетов или кусков угля, чтобы они плотно расположились в одном углу Slow 'N Sear.



2. Подождите, пока уголь разгорится (около 15 минут).



3. Добавьте около одного стартера неразожженных брикетов, чтобы заполнить корзину. Примечание: для SnS XL потребуется на 20% угля больше.



4. Если желаете, добавьте на угли несколько кусков дров для копчения. Один из них поместите на разгоревшийся уголь, чтобы дым появился сразу.

5. Добавьте около 1 литра воды в резервуар, наливая с противоположной стороны от горящих углей. Не переливайте! Оставьте свободными около 1,5 см до края резервуара.



COBET OT SNS

Добавляя в резервуар горячую воду, вы снижаете стресс, который металл испытывает при резком изменении температур. Подобный стресс при длительном использовании способен привести к усталости металла, деформации изделия и появлению трещин. Кроме того, вода быстро поглощает тепло. Благодаря этому, добавляя горячую воду в резервуар, вы позволяете углю сразу разогревать гриль, а не воду. Это позволяет быстрее нагреть гриль до стабильной температуры приготовления.

Обратите внимание на режим вентиляции. Если верхняя вентиляционная заслонка вашего гриля находится не в центре, то установите крышку так, чтобы заслонка находилась с противоположной стороны от Slow 'N Sear. Это позволит жару и ароматному дыму лучше циркулировать вокруг еды, которая готовится на непрямом жаре.

6. Откройте верхнюю вентиляционную заслонку полностью, нижнюю — наполовину. Температура будет постепенно подниматься, пока гриль и вода нагреваются. Когда температура у решетки достигнет 65-80 °C, закройте верхнюю заслонку наполовину, а нижнюю оставьте открытой на 0,5 см. Продолжайте следить за температурой и регулируйте заслонки, чтобы температура установилась в диапазоне 110-120 °C. Точное положение заслонок будет зависеть от погоды/влажности.

COBET OT SNS

Если температура значительно превосходит желаемую (более чем на 10 °C), то перед тем, как решать вопрос закрытием заслонок, аккуратно сбрызните уголь водой из пульверизатора, чтобы потушить некоторые брикеты или кусочки.

7. Когда температура достигнет 110-120 °C, выкладывайте продукты на гриль. Чтобы достичь идеальных результатов, используйте термометр с двумя щупами — одним для мяса и одним для крепления на решетке. Убедитесь, что щуп, закрепленный на решетке, находится по крайней мере в нескольких сантиметрах от мяса. Если он ближе, то холодное блюдо будет влиять на показания этого щупа.

COBET OT SNS

Slow 'N Sear работает максимально эффективно, если исключить случайные утечки воздуха (например, через плохо закрытую крышку), которые могут поднять температуру выше 120 °C. В этом случае используйте обычные стальные зажимы для бумаг 5 см, чтобы прижать крышку. Расположите три зажима по периметру крышки для идеальной фиксации.



Другие методы приготовления

Запекание и выпекание

Чтобы поддерживать непрямой жар выше 150 °C:

1. Только для SnS Deluxe — установите резервуар для воды, но не наливайте в него воду. Следуйте рекомендациям по безопасности.
2. Высыпьте половину стартера горящего угля в корзину Slow 'N Sear, наполовину заполненную неразожженным углем.
3. Отрегулируйте вентиляционные заслонки, чтобы достичь нужной температуры. Просто откройте их чуть шире, чем в методе, описанном ранее для low-and-slow.

Интенсивная обжарка на сильном жаре

SnS / SnS XL — температура выше 260 °C: Чтобы создать удобную зону интенсивного жара, разожгите полный стартер угля и пересыпьте угли в корзину Slow 'N Sear.

SnS Deluxe — температура выше 260 °C: Чтобы создать удобную зону интенсивного жара, установите резервуар для воды (не добавляйте воду) и используйте полный стартер горящего угля. Если хотите увеличить зону обжарки, то снимите резервуар, выложите на дно SnS один слой неразожженного угля и сверху высыпьте один стартер разожженного.

