



GASTRONOMÍA PERUANA EN COLOMBIA

**SERVICIOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DE
LA GASTRONOMIA PERUANA**

Calle 18ª nro. 119 A – 09 Fontibon

Exhibicion y ventas en

Carrera 17 Nro. 59 – 52 Chapinero

5482915 WP 3183311487

Informacion@airesperuanos.com.co



**CILINDRO ASADOR PERUANO – VENTAS
EN COLOMBIA**

Este año Te traemos el **CILINDRO PERUANO** muy oportuno para tener una parrilla en la terraza o jardín de la casa, en el campo o finca o donde ud. lo prefiera ya que el **CILINDRO ASADOR PERUANO** es portátil, y las carnes salen deliciosas, excelente opción, para preparar todo tipo de carnes, las que se cuelgan en los 12 ganchos que posee y les da suavidad y un espectacular sabor particular por el ahumado del carbón, al que se le puede agregar leña de algarrobo, naranjo etc que le dará un sabor adicional. En la parte media del cilindro hay una bandeja donde se pueden colocar camotes, choclos, humitas, etc.

ofrecemos el mejor cilindro del mercado fabricado bajo estándares internacionales de calidad que garantizan la satisfacción total de nuestros clientes.

Es un gran regalo para toda la familia y para implementar **TU NEGOCIO** o **ASADERO** ! Ventas todo el año, aquí las características de nuestro diseño.

CILINDRO GRANDE FIERRO

1 unidad de Cilindro Asador Peruano

Medidas:

alto 85 cm diámetro 59 cm

Capacidad:

10 pollos enteros

Doble puerta corrediza

Pedestal con tapa y chimenea

Accesorios:

1 -Rejilla de protección

2 -aros de Soporte para colgar ganchos

1 -Carbonera

Kit del asador

12 ganchos en aluminio

1- DVD tutorial

1 par de Guantes resistentes al calor

1- Soporte para la tapa

Precio de introducción

\$ 690,000 Mil pesos



Paso 1. - Encienda sobre la carbonera 3 kg. de carbón para el cilindro grande, 2 kg. para el mediano y 1 kg. para el pequeño. Si desea ahumar más las carnes y darle un sabor especial, puede adicionar un pedazo de leña (400 gr. aproximadamente) de algarrobo, huarango o naranjo.

Paso 2. - Cuando el carbón ya está en brasa, coloque el cilindro sobre su base, tapado y con ambas puertas cerradas por un minuto.

Paso 3. - Con ambas puertas cerradas, retire la tapa y cuelgue los ganchos con las carnes sobre el soporte más grande, luego sobre el pequeño. Tápele y abra sólo la puerta inferior y la tapa de la chimenea. Así debe permanecer durante todo el tiempo de cocción.

Paso 4. - Finalmente, cierre la puerta y destape el cilindro para retirar las carnes cuando ya estén listas.

Notas importantes:

1.- Siempre que destape el cilindro, ya sea para adicionar, supervisar o retirar sus carnes, asegúrese de que ambas puertas estén cerradas.

2.- Si está destapando constantemente el cilindro la cocción será más lenta.

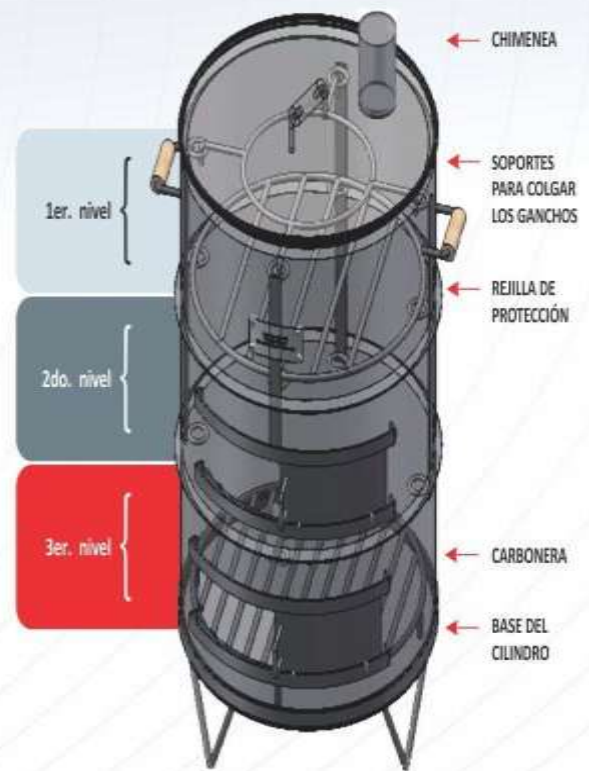
3.- No utilice más cantidad de carbón que el indicado para cada tamaño de cilindro.

4.- Para apagar el carbón sólo cierre las puertas y tápele. Cierre también la tapa de la chimenea. Sin oxígeno se empezará a apagar. No usar agua ni detergentes.

5.- De requerir más carbón para seguir cocinando, recuerde que debe estar en brasa antes de colocar más carnes en el cilindro.



IDENTIFIQUE EL CILINDRO Y SUS ACCESORIOS:



Algunos datos:

El cilindro tiene 3 niveles de cocción para preparar todo lo que desee. Cuando las carnes van colgadas, la rejilla de protección debe estar en el tercer nivel. Para pizzas o lasagnas en el segundo, más alejada del calor.

Pollos, carnes y mucho más



Parrilladas y Brochetas



Pizzas y lasagnas



\$ 690 mil Pesos

