

Коптилки предназначены для горячего копчения мясных и рыбных продуктов.

Могут использоваться для выпекания мучных изделий, приготовления горячих бутербродов или разогрева готовых блюд. Также, могут использоваться как котелок для приготовления первых блюд или гарниров.

Корпус коптилки представляет собой емкость, отштампованную из жаростойкой нержавеющей стали. Он снабжен откидными дугообразными ручками, служащими для переноски коптилки и вешивания её над огнем.

Внутри корпуса устанавливаются решетчатые вставки для укладки на них продуктов и поддон для сбора жира и бульона.

Выпускаются коптилки нескольких типоразмеров.

Использование коптилок позволяет разнообразить питание как дома, так и в походных условиях, на рыбалке, охоте, на даче.



