

**RONI MORES**  
СТАРИННЫЕ ТРАДИЦИИ

*Компактная, переносная  
машина для копчения!*



## ЧТО ЭТО?

Универсальная коптильня сочетающая в себе функции копчения, гриля и мангала.

Наши универсальные коптильни украсят любой интерьер загородного дома, дачи а также ресторана.

## КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Копчение — одна из наиболее древних технологий обработки пищи, используемая едва ли не во всех кухнях мира. В современном ресторане, доме, даче коптильня придется весьма кстати. Покупка универсальной коптильни, сочетающая в себе функции копчения, гриля и мангала поможет разнообразить меню, создавая копченые деликатесы по собственным рецептам, и избавит от проблем, связанных с их закупкой на стороне.

В коптильне, варьируя температурный режим, можно с одинаковым успехом готовить рыбу, свиные рульки, ребрышки, морепродукты, колбаски, сыры и даже овощи. В качестве «топлива» используется мелкая щепка дуба, ольхи, яблони, груши, вишни, черемухи или смородины. Еще больше расширить палитру вкусовых нюансов позволяют различные ароматические добавки, специи и маринады.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

Тот, кто хоть однажды испробовал вкус мяса, пропитанного живым дымком и легким чесночным духом, ароматом трав и свежего ветра, будет стремиться снова и снова испытать эти волнующие вкусовые ощущения. Это как любовь, как страсть, как желание!

Упругие скворчащие колбаски, истекающее соком мясо, только что плескавшаяся в воде и уже подкопченная нежнейшая рыба и томленные на углях овощи... Это невозможно описать, но можно повторить! Снова и снова, для себя или для большой компании.

# КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Boni Mores™

Адрес: г. Одесса, пер. Ониловой, 14

Телефоны: +380 (67) 534-88-48  
+380 (482) 37-56-57  
+380 (482) 34-56-57  
+380 (48) 743-70-35

Эл. почта: [manager@bonimores.com.ua](mailto:manager@bonimores.com.ua)

[www.bonimores.com.ua](http://www.bonimores.com.ua)