



# Керамический Тандыр "Ахмат"



Параметры:



Преимущества:



Вес:  
55 кг  
Вес в сборе:  
62 кг

**1** Качественная кованая  
металлическая обечайка

**2** Толщина стенок 40 мм  
Большая теплоемкость

**3** Шампура из  
нержавеющей  
стали 2,5 мм

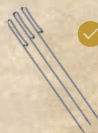
**4** Удобный  
механизм  
зольника



# Керамический Тандыр "Ахмат"



## Комплектация:



- ✓ Шампура из 2,5 мм нержавеющей стали

Длина: 410 мм  
Количество: 6 шт.



- ✓ Зольная решетка

Диаметр: 195 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Совок металлический

Длина: 450 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Устройство для подвеса (солнышко)

Диаметр: 250 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Кочерга металлическая

Длина: 450 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Подставка кованная

Диаметр: 360 мм  
Высота: 140 мм  
Количество: 1 шт.



## О тандыре

Тандыр – это восточное чудо-сооружение, с помощью которого можно готовить самые разнообразные блюда – вкусные и аппетитные, а главное полезные. Когда продукты готовятся в тандыре, то они запекаются, а не жарятся как на углях или на мангале. В этом такая печь схожа с русской. Когда пища готовится на мангале, то нагрев происходит неравномерно, поэтому необходимо постоянно контролировать процесс приготовления блюда. В тандыре все происходит по-другому. Тепло возникает в закрытом объёме печи от её нагретых стенок. Поэтому нагрев блюд происходит равномерно, обеспечивая оптимальный режим приготовления пищи.