



Керамический Тандыр "Аполлон"



Параметры:



Преимущества:



Вес:
80 кг
Вес в сборе:
87 кг

1 Качественная ковкая
металлическая обечайка

2 Декоративный
орнамент

3 Толщина стенок 45 мм
Большая теплоемкость

4 Щетка из
нержавеющей
стали 2,5 мм

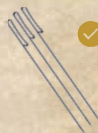
5 Удобный
механизм
зольника



Керамический Тандыр "Аполлон"



Комплектация:



- ✓ Шампура из 2,5 мм нержавеющей стали

Длина: 470 мм
Количество: 8 шт.



- ✓ Зольная решетка

Диаметр: 195 мм
Количество: 1 шт.



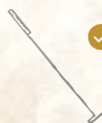
- ✓ Совок металлический

Длина: 450 мм
Количество: 1 шт.



- ✓ Устройство для подвеса (солнышко)

Диаметр: 195 мм
Количество: 1 шт.



- ✓ Кочерга металлическая

Длина: 450 мм
Количество: 1 шт.



- ✓ Подставка кованная

Диаметр: 390 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.