

Тандыр в Казахстане



Алматы, Казахстан

Тандыр — (он же тандур, тендир, тонир, танур, тындыр, дандыр, нандыр — у народов Средней Азии, Кавказа — глиняный очаг, жаровня, печь для приготовления пищи.

Тандыры бывают самыми разнообразными по форме и по назначению: в одних пекут хлеб, в других запекают мясо, овощи. Они бывают стационарными — как вырытыми в земле, так и сложенными из огнеупорной глины в форме бочонка, а бывают небольшими переносными, для использования в домашних условиях.

Представляем тандыры для приготовления шашлыка и других блюд во дворе, на даче.

Принцип работы тандыра таков:

Внутри закладываются дрова или древесный уголь, разжигаются, тандыр разогревается до максимальной температуры, затем на навесных шампурах вертикально закладывается мясо (птица, рыба, дичь, овощи). Процесс приготовления пищи в тандыре осуществляется не на углях, а за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания и максимально сохранить сочность первоначального продукта. Для безопасности в использовании, тандыры заключены в стальную окантовку с элементами ковки, поэтому они не требуют предварительного «закаливания».

Цена: **158 000 ₸**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Овчаренко Дмитрий

87770000877