

Керамическая печь Тандыр Сармат производства Амфора



Алматы, Казахстан

Чем тандыр лучше мангала

Мангал: Дрова быстрее прогорают за счет свободного прохождения воздуха, поэтому их требуется больше.

Тандыр: Тандыр сохраняет тепло, дров требуется меньше, за один розжиг можно приготовить 3-4 закладки шашлыка. В результате - экономия времени и дров.

Мангал: При приготовлении мяса необходимо постоянно контролировать равномерность запекания.

Тандыр: регулировать нужно лишь время запекания, остальное - забота тандыра.

Мангал: Мясо теряет сочность, за счет более длительного нахождения над углями. Возможно подгорание при возникновении открытого огня.

Тандыр: Исключено подгорание, благодаря особой конструкции печи. Сохраняется сочность блюда из-за сокращенного времени температурного воздействия и оптимального термического режима в любой точке внутри тандыра.

Мангал: Имеет ограничения по количеству рецептов.

Тандыр: Существует несколько сотен рецептов приготовления блюд в тандырах. Вы можете придумать свой собственный. Тандыр - "повар" от природы

Цена: **106 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Чаплинский Петр

87012061082