

Тандыр - супер мангал для души

Алматы, Казахстан

Чем тандыр лучше мангала

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

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.

Цена: **106 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Чаплинский Петр

87012061082