



Керамический Тандыр "Гектор"



Параметры:



Преимущества:



1 Качественная ковкая
металлическая обечайка

2 Толщина стенки 4,5-5 см
Большая теплоемкость

3 Шампура из
нержавеющей
стали 2,5 мм

4 Удобный
механизм
зольника

www.tehnokeramica.ru
info@tehnokeramica.ru

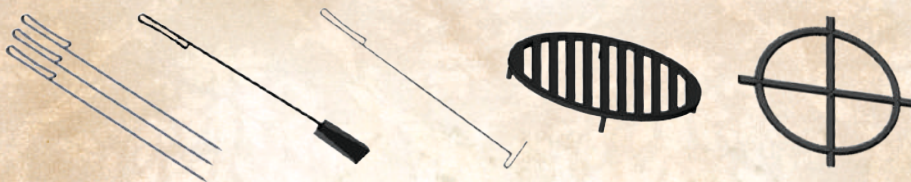
+7 (965) 177-99-00



Керамический Тандыр "Гектор"



Комплектация:



- | | | |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|
| ✓ Шампура из 2.5 мм нержавеющей стали | Длина – 55 см | Количество – 8 шт. |
| ✓ Совок металлический | Длина – 62 см | Количество – 1 шт. |
| ✓ Кочерга металлическая | Длина – 62 см | Количество – 1 шт. |
| ✓ Зольная решетка | Диаметр – 28 см | Количество – 1 шт. |
| ✓ Устройство для подвеса (солнышко) | Диаметр – 25 см | 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.

www.tehnokeramica.ru
info@tehnokeramica.ru

+7 (965) 177-99-00