



# Керамический Тандыр "Степной"



Параметры:



Преимущества:



[www.tehnokeramica.ru](http://www.tehnokeramica.ru)  
[info@tehnokeramica.ru](mailto:info@tehnokeramica.ru)

+7 (965) 177-99-00



# Керамический Тандыр "Степной"



## Комплектация:



- ✓ Шампура из 2,5 мм нержавеющей стали

Длина: 560 мм  
Количество: 10 шт.



- ✓ Зольная решетка

Диаметр: 300 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Совок металлический

Длина: 630 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Устройство для подвеса (солнышко)

Диаметр: 250 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Кочерга металлическая

Длина: 630 мм  
Количество: 1 шт.



- ✓ Подставка кованная

Диаметр: 530 мм  
Высота: 185 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.

[www.tehnokeramica.ru](http://www.tehnokeramica.ru)  
[info@tehnokeramica.ru](mailto:info@tehnokeramica.ru)

+7 (965) 177-99-00