



## Керамический Тандыр от компании Технокерамика

Тандыр это керамическая печь для приготовления пищи методом термической обработки иными словами приготовление с помощью нагрева. Еда приготовленная в тандыре одновременно жарится, тушится и запекается, а так как отсутствует контакт с открытым огнем или углями, позволяет сохранить максимальное количество вкусовых качеств и полезных свойств в блюде.

Приготовление пищи происходит за счет теплоотдачи керамических стенок тандыра, таким образом нагрев происходит равномерно по всей площади блюда, что исключает неравномерность приготовления, отсутствие контакта с огнем многократно уменьшает риски возникновения канцерогенов, а закрытый способ приготовления позволяет сохранить сочность приготавливаемых блюд.

Для того, чтобы приготовить шашлык, рыбу или любое другое блюдо в тандыре не нужно специальных знаний или навыков, все очень просто и понятно и при этом испортить блюдо весьма затруднительно. Кроме того, что пища приготавливаемая в тандыре более полезна и вкусна, чем при классическом способе жарки на мангале, тандыр позволяет запечь крупногабаритные блюда, такие как баранья нога или тушка птицы.

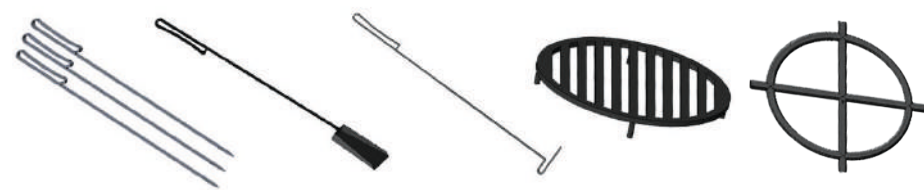
Тандыры, от компании Технокерамика, производятся руками гончаров по специальной технологии из высококачественной шамотной глины. Проходят обжиг на температуре 1200 градусов цельсия, во время которого в керамике выгорают все органические примеси и оксиды металлов, что позволяет говорить об абсолютной экологичности материала. Тандыр обрамляется декоративными металлическими коваными элементами и комплектуется всем необходимым для полноценной эксплуатации.

Наши тандыры это не только печь для приготовления вкусной и полезной еды, но и настоящее украшение придомовой территории, центр притяжения гостей и членов семьи.

Спасибо, что Вы приобрели Тандыр от компании Технокерамика.

Желаем Вам много вкусных и полезных кулинарных побед!

## Комплектация Тандыра «Ахмат»



- |                                       |                 |                    |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|
| ✓ Шампура из 2.5 мм нержавеющей стали | Длина – 42 см   | Количество – 6 шт. |
| ✓ Совок металлический                 | Длина – 53 см   | Количество – 1 шт. |
| ✓ Кочерга металлическая               | Длина – 49 см   | Количество – 1 шт. |
| ✓ Зольная решетка                     | Диаметр – 17 см | Количество – 1 шт. |
| ✓ Устройство для подвеса (солнышко)   | Диаметр – 17 см | Количество – 1 шт. |

## Характеристика

- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| ✓ Высота в сборе      | – 71 см    |
| ✓ Высота без колпачка | – 59 см    |
| ✓ Высота без крышки   | – 45 см    |
| ✓ Диаметр изделия     | – 42 см    |
| ✓ Диаметр горловины   | – 20 см    |
| ✓ Диаметр дна         | – 30 см    |
| ✓ Вес                 | – 52 кг    |
| ✓ Толщина стенки      | – 3,5-4 см |

## Меры предосторожности

Тандыр это печь, а значит, огонь и высокая температура и мы настоятельно рекомендуем соблюдать меры предосторожности при эксплуатации.

- 1 Не используйте тандыр внутри помещений, языки пламени при горении дров вылетают вверх до двух метров, что создает угрозу пожара;
- 2 Не закладывайте полную топку дров, это может привести к перегреву тандыра;
- 3 При работе с разогретым устройством используйте перчатки или варежки, чтобы не получить ожогов;
- 4 Не используйте разжигающие жидкости, это может сказаться на вкусовых качествах блюда;
- 5 Используйте сухие дрова, желательно лиственных пород;
- 6 Храните тандыр в сухом, защищенном месте;
- 7 После длительного простоя, разжигайте тандыр как при первой эксплуатации;
- 8 После завершения использования, не тушите его. Тандыр должен остыть самостоятельно

## Эксплуатация

Для того, чтобы тандыр радовал Вас долгие годы важно соблюдать правило эксплуатации и обслуживания.

### Правило первого использования:

Самые первый обжиг, также как и последующие после длительного перерыва использования являются самыми важными. Во время первого обжига, при нагреве керамики образуются трещины, так называемые «волосковые» которые выполняют функции демпферных швов или швов теплового расширения. Как известно любой материал при нагреве увеличивается в объеме и расширяется, керамика, даже огнеупорная не исключения в силу этого и образуются «тепловые швы» или трещины. На качество дальнейшей эксплуатации это не в коем образом не влияет, единоразы появившись, они будут «работать» в течение всего срока службы Вашего тандыра. При остывании, изделие будет приобретать прежний объем и «волосковых» трещин видно не будет. **Появлением «волосковых» трещин на корпусе тандыра во время эксплуатации не является браком, а является естественным и нормальным явлением.** Для большей прочности и увеличения срока службы тандыра мы его обрамляем в металлическую обечайку.

- 1 Снимите крышку с тандыра, откройте зольник, установите колосник на дно
- 2 Уложите небольшое количество щепы и мелко разрубленных дров, можете использовать бумагу для розжига
- 3 Через зольник подожгите щепу и дрова, чтобы огонь «заялся»
- 4 Через 30 минут, как стенки тандыра начнут прогреваться, постепенно подкладывайте дрова, чтобы общий объем дров не превышал половину от объема. Много дров укладывать не надо, вылетающие языки пламени это потеря тепла, а наша задача протопить стенки тандыра, но и про пожарную безопасность забывать никогда нельзя.
- 5 При сгорании дров на внутренней поверхности образуется сажа, которая в дальнейшем выгорит, стенки побелеют, что сигнализирует о прогревании и готовности тандыра к работе.
- 6 Крышку на тандыр следует одевать, когда пламя спало, чтобы не создать перегрева крышки.
- 7 Когда угли прогорели, а тандыр побелел внутри, закройте верхний колпачок на крышке, поставьте в горловину устройство для подвешивания шампуров (солнышко).
- 8 С образовавшимися углями можно поступить по разному; полностью удалить при помощи кочерги и совка через зольник, частично удалить или оставить их полностью. Каждый из этих способов верный и будет влиять на вкусовые качества приготавливаемого блюда, аромат и скорость приготовления. Это, как говорится «на любителя».
- 9 Закройте зольник, подвесьте на «солнышко» шампура или этажерку, закройте крышку тандыра, чтобы не было доступа воздуха и засекайте время.
- 10 Приятного аппетита

## А знаете ли Вы, что...

- ✓ Впервые идея использование такой печи (тандыра) была реализована племенем сартов, которые проживали на территории современного Узбекистана. Именно поэтому родиной тандыра, как правило, считают именно эту страну. Хотя принцип такой печи реализован и используется во многих странах Евразийской части нашего континента, и даже некоторых странах Африки;

- ✓ Процесс приготовления блюд в тандыре не требует использования жиров и масел, что позволяет говорить о том, что пища, приготовленная таким образом является полезной и не засоряет наш организм холестеринами;
- ✓ Пища в тандыре готовится гораздо быстрее, чем на мангале, гриле или в какой либо другой печи;
- ✓ Археологи находили земляные тандыры, которые были изготовлены за 1000 лет до нашей эры.



## Процесс работы

- 1 Снимите крышку с тандыра, откройте зольник, установите колосник на дно
- 2 Уложите небольшое количество щепы и мелко разрубленных дров, можете использовать бумагу для розжига
- 3 Через зольник подожгите щепу и дрова, чтобы огонь «заялся»
- 4 Через 30 минут, как стенки тандыра начнут прогреваться, постепенно подкладывайте дрова, чтобы общий объем дров не превышал половину от объема. Много дров укладывать не надо, вылетающие языки пламени это потеря тепла, а наша задача протопить стенки тандыра, но и про пожарную безопасность забывать никогда нельзя.
- 5 При сгорании дров на внутренней поверхности образуется сажа, которая в дальнейшем выгорит, стенки побелеют, что сигнализирует о прогревании и готовности тандыра к работе.
- 6 Крышку на тандыр следует одевать, когда пламя спало, чтобы не создать перегрева крышки.
- 7 Когда угли прогорели, а тандыр побелел внутри, закройте верхний колпачок на крышке, поставьте в горловину устройство для подвешивания шампуров (солнышко).
- 8 С образовавшимися углями можно поступить по разному; полностью удалить при помощи кочерги и совка через зольник, частично удалить или оставить их полностью. Каждый из этих способов верный и будет влиять на вкусовые качества приготавливаемого блюда, аромат и скорость приготовления. Это, как говорится «на любителя».
- 9 Закройте зольник, подвесьте на «солнышко» шампура или этажерку, закройте крышку тандыра, чтобы не было доступа воздуха и засекайте время.
- 10 Приятного аппетита



Контакты:  
Тверская область,  
г. Кимры, ул. Орджоникидзе, д. 89  
8 (965) 177-99-00

Керамический Тандыр  
"Ахмат"

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

Керамический Тандыр  
"Ахмат"