

Инструкция по применению

Подготовка к работе

Снять большую верхнюю крышку. Заложить сухие дрова внутрь корпуса на колосники на 2/3 объема печи и разжечь. Набор рабочей температуры происходит примерно через 1 час в зависимости от используемых дров, их количества и объема тандыра. Лучше использовать дрова фруктовых деревьев, как и для мангала. Можно применять древесный уголь. После того как на внутренних стенках тандыра исчезнет копоть, т.е. они станут чистыми, тандыр накрыть большой крышкой. По окончании горения необходимо убедиться в отсутствии не прогоревших дров, после чего нужно частично освободить тандыр от углей с помощью кочерги и совка. Угли должны лежать тонким слоем на колосниках или под ними. Закрыть поддувало.



Тандыр готов к работе!

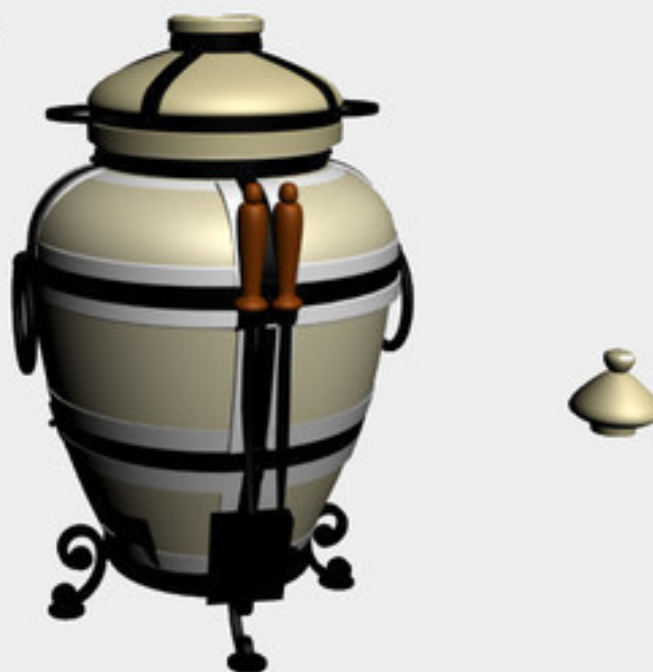
Набор рабочей температуры тандыра происходит через один час. После того как на внутренних стенках исчезнет копоть, т.е. они станут чистыми, накрыть крышку.

Убедится в отсутствии не прогоревших дров

Частично освободить тандыр от углей с помощью кочерги и совка.

Угли должны лежать тонким слоем на дне тандыра.

2



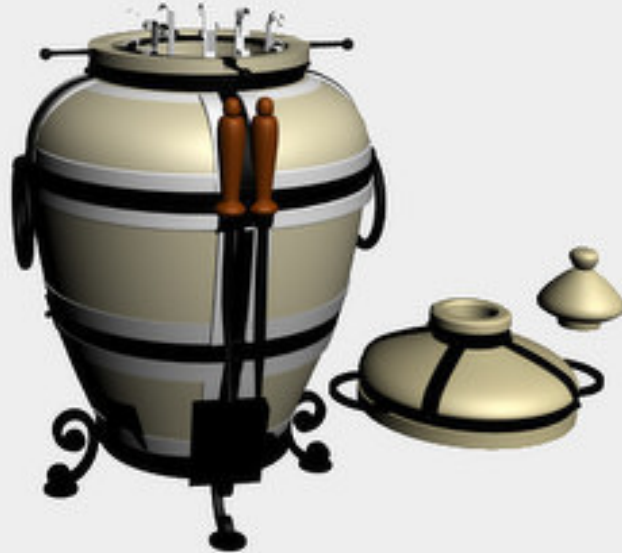
При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи.

Приготовление

Навесить шампуры с мясом, птицей, рыбой, овощами, закрыть большую и малую крышку.

3

Навесить шампура с мясом,
птицей, рыбой или овощами.



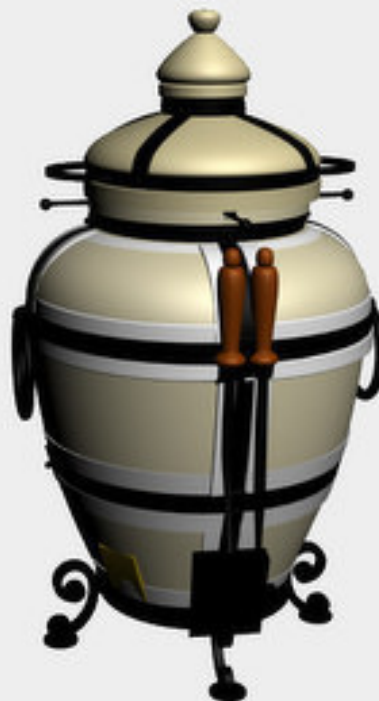
Закреть поддувало, крышку
и колпачек.

Время приготовления :

МЯСО - 12-15 минут
РЫБА - 7-10 минут
ОВОЩИ - 3-5 минут

Время приготовления второй
закладки увеличить в два
раза.

4



- первая загрузка мяса готова через 10-15 минут;
- первая загрузка рыбы готова через 7-10 минут;
- овощи готовы через 3-5 минуты.

Процесс приготовления пищи в тандыре происходит за счет мощной теплоотдачи внутренней поверхности стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания, а также максимально сохранить сочность продукта.

Степень прожаривания регулируется путем подачи воздуха в тандыр (поддувало, малая верхняя крышка).

За один розжиг тандыра можно приготовить две закладки, но время приготовления второй закладки увеличивается в два раза.

Меры предосторожности при работе с тандыром:

- Не разжигать тандыр в закрытых помещениях! При розжиге высота пламени может достигать 1 м.
- На горячий тандыр нельзя лить воду!
- Не подпускайте детей к разогретому тандыру!
- Соблюдайте правила пожарной безопасности!

Приобрести тандыры с доставкой по России:

интернет-магазин: «[Печи Каменки Каминь](http://www.33sv.ru)» (www.33sv.ru)

адрес: г. Владимир, ул. Куйбышева, 3А

тел.: 8 (4922) 37-35-61, 8 (901) 992-35-61.

эл. почта: sv@saynavlad.ru