

Тандыр

Перед использованием ознакомьтесь, пожалуйста, с инструкцией.

Подготовка к работе

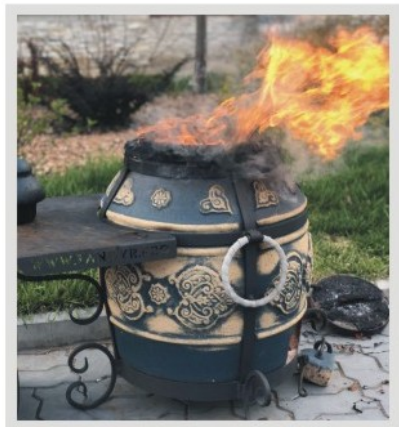
Первый розжиг Вашего тандыра крайне важен. Температуру необходимо поднимать постепенно, ведь несмотря на то что все тандыры прошли печной обжиг при температурах выше 1100°C, в процессе первой топки образуются необходимые тепловые швы (трещины). Итак:

- Подготовьте тандыр: откройте поддувало снизу, уберите большую и малую крышки.
- Подготовьте и загрузите в тандыр мелко наколотые сухие дрова. Не более 1/3 объема тандыра. Лучше использовать дрова с максимальной теплоотдачей, - это дрова фруктовых деревьев, также традиционные береза и дуб, для длительного горения лучше подходит саксаул.
- После розжига накройте тандыр большой крышкой. Дождитесь прогорания дров в спокойном режиме. На это потребуется 20-30 минут.
- Далее можно немного подложить дров до половины загрузки тандыра и произвести топку без верхней крышки. Ваш тандыр и после первой топки готов к готовке, определить это можно по копоти на стенках: - у разогретого тандыра копоти на стенках не остается. На первую топку вы можете затратить до 1,5 часа. Все зависит от модели(веса) вашего тандыра.
- После прогорания основной массы дров, можно опять накрыть тандыр большой крышкой и довести до полного разогрева. Поддувало и малая крышка пока в сторонке.
- Для приготовления блюд оставшиеся угли могут вообще не понадобится, но вместе с тем немного углей, лежащих тонким слоем под колосниковой решеткой придадут аромат дымка.
- Разогретый тандыр готов к работе.

Более подробно о тандырах вы можете узнать на нашем сайте <https://tandyr.pro>



Меры предосторожности



Не разжигать тандыр в закрытых помещениях!!! При розжиге высота пламени может достигать 1,5 м. Расстояние до ближайших легковоспламеняющихся объектов должно составлять не менее 2,5 м. Помните: открытый огонь может стать причиной пожара! На горячий тандыр нельзя лить воду!!! Не подпускайте детей к разогретому тандыру! Не оставляйте тандыр без присмотра. Во избежание ожогов запрещается дотрагиваться до всех элементов разогретого тандыра!

Приготовление блюд

Приготовление блюд в тандыре не требует особых усилий,- ваша задача подобрать время приготовления.

Так в подготовленном(разогретом тандыре) сначала можно запечь овощи, т.к. овощи при быстром запекании при высоких температурах сохраняют наилучший вид, сочность и вкус. На это у вас уйдет 7-15 минут, но учитывайте сочетаемость по текстуреготавливаемых овощей когда печете их вместе. Так например кабачки при одинаковой толщине запекутся быстрее картофеля.

Следом за овощами можно перейти к рыбе или мясу. Рыба по обыкновению готовится быстрее мяса и требует 7-12 минут, а мясо от 6-8 минут для котлет, люля до 15-17 минут для хорошего кускового шашлыка или шашлыка на косточке.

Главное помнить что степень жаристости вы регулируете сами открывая верхнюю малую крышку и, при необходимости поддувало.

Для тандыров существует достаточно много аксессуаров. Подробнее вы можете прочитать и приобрести на нашем сайте: <https://tandyr.pro/accessories>

