

Продам Тандыр



AvizInfo.ru

Москва, Россия

Тандыр — печь - жаровня, мангал особого вида для приготовления пищи у народов Азии. Собственно тандыр представляет собой керамическую полусферу объёмом от 0, 25 до 1 куб. м. с круглым проёмом в стенке или верхе. Современный тандыр по форме напоминает вазу с двухуровневой крышкой и, в основном, имеет металлические кованные ручки.

Крышка у современных переносных тандыров содержит в себе приспособление для вертикального расположения шампуров. В нем можно готовить - шашлык, запекать мясо, птицу или целиком тушку кролика, молодого поросенка, барашка, овощи, печь лепешки, самсу и другие мучные изделия. Процесс приготовления происходит за счет накопленной энергии в стенках печи от сжигания дров или угля. При этом еда не пригорает, не надо переворачивать шампуры, раздувать угли, лить воду. Среднее время приготовления - 8-12 минут, сохраняется сочность продукта, питательные свойства продукта. Блюда из тандыра не канцерогенны. Ручное изготовление из экологически чистого материала. Подходит для использования в кафе и ресторанах, а так же станет незаменимым помощником на даче.

Цена: **15 500 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Майоров Михаил

8 963 782 67 11