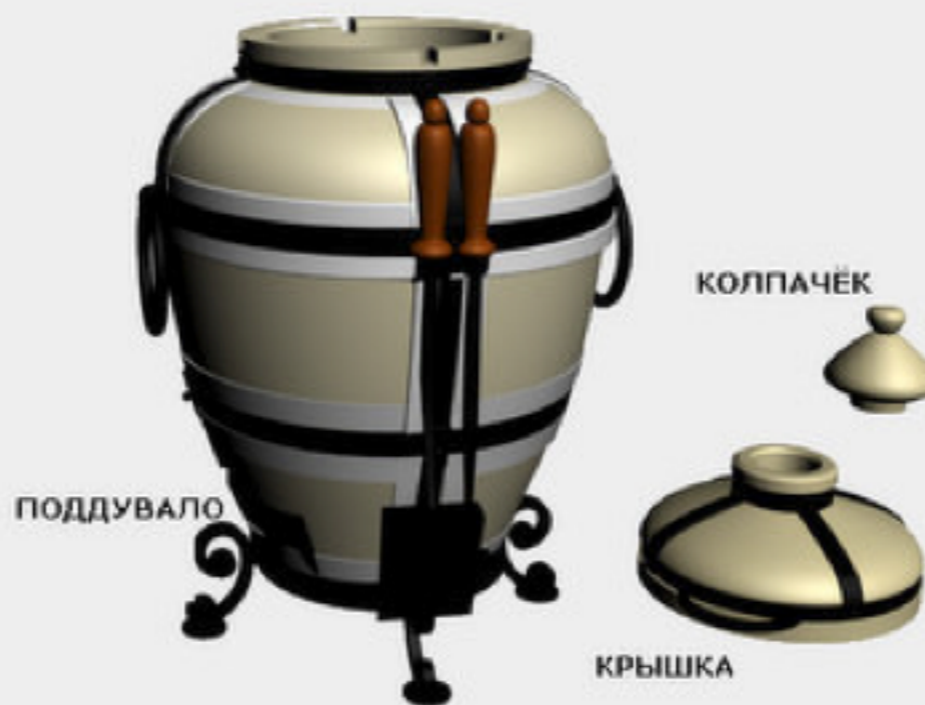


Инструкция по применению

Снять большую верхнюю крышку. Открыть поддувало. Заложить дрова на 2\3 объема тандыра и розжечь.

1



la Sarnis

Инструкция по применению

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

Убедитесь в отсутствии не прогоревших дров

Частично освободить тандыр от углей с помощью кочерги и совка.

Угли должны лежать тонким слоем на дне тандыра.

2

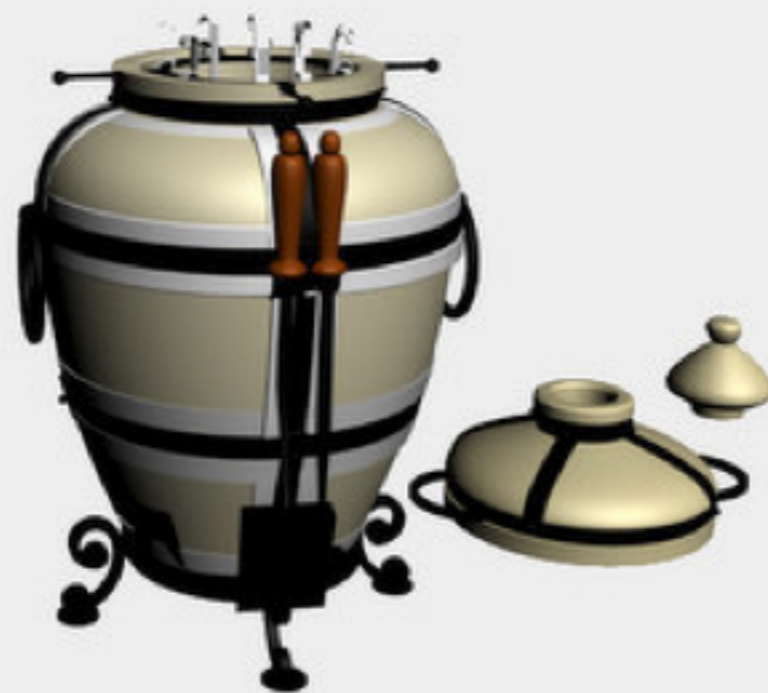


la Sarnis

Инструкция по применению

3

Навесить шампура с мясом, птицей, рыбой или овощами.



la Garnis

Инструкция по применению

Закрывать поддувало, крышку и колпачек.

4

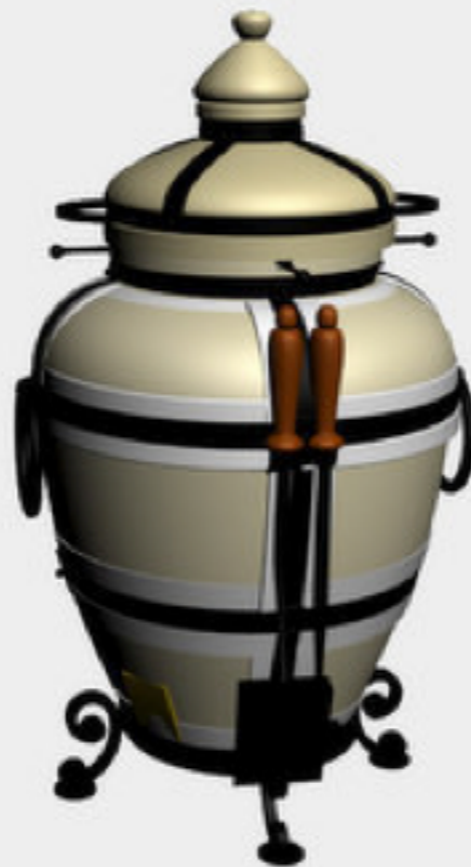
Время приготовления :

МЯСО - 12-15 минут

РЫБА - 7-10 минут

ОВОЩИ - 3-5 минут

Время приготовления второй закладки увеличить в два раза.



la Sarnis

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!

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

la Sarris

Инструкция по применению

Приготовление

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

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.



la Sarnis

Инструкция по применению

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!

la Sarnis