

Примите наши поздравления с правильным выбором не только товара, но и компании! Спасибо, что Вы выбрали нас! Желаем Вам, чтобы эксплуатация ЭкоТандыра была беззаботной!

Перед началом использования, ознакомьтесь с простыми, но ВАЖНЫМИ рекомендациями

ЭКО ТАНДЫР

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не разжигайте ЭкоТандыр в закрытом помещении!!! При розжиге высота пламени может достигать 1,5 метров. Расстояние до ближайших легковоспламеняющихся объектов должно составлять не менее 2,5 метров.
- Помните открытый огонь может стать причиной пожара!
- На горячий ЭкоТандыр нельзя лить воду (дождик не в счет).
- Не подпускайте детей к разогретому ЭкоТандыру.
- Не оставляете горящий ЭкоТандыр без присмотра.
- Во избежание ожогов не прислоняйтесь к горячему корпусу ЭкоТандыра. Ручки ЭкоТандыра для удобства обтянуты кожей, чтобы не допустить ожогов.

ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(на опыте использования ЭкоТандыров Тамерлан, Фирменный, Персидский, Гранд, Шар)

Используйте камень-жароотсекатель для более качественного приготовления блюд.

- Рыба 10-14 минут: в подвесе для рыбы (вес одной рыбы 700-1000 гр); на решетке гриль крупные стейки по 400-500 гр.
- Овощи (кабачок, помидоры, баклажан) 8-12 минут на решетке гриль.
- Баранина на косточке на решетке гриль 12-17 минут.
- Свинина, телятина (шея крупные куски) на шампурах по 3-4 куска 15 минут.
- Курица (бедра, окорока, грудка целиком) 14-17 минут на решетке гриль.
- Курица целиком 10 минут без фольги, далее 20 минут в фольге.
- Рулька свиная 10 минут без фольги, далее 30 минут в фольге.



Время приготовления приблизительное и зависит от степени разогрева тандыра.

Степень запекания (корочки) можно регулировать, приоткрывая колпачок и поддувало.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ НОВОГО ТАНДЫРА

Первый розжиг крайне важен. Температуру необходимо поднимать постепенно, ведь несмотря на то, что все тандыры прошли высокотемпературный обжиг, в процессе первой растопки образуются тепловые трещины.

Итак:

- Снимите большую крышку тандыра, откройте поддувало. Установите на дно колосниковую решетку.
- Разместите мелко наколотые сухие дрова не более чем на 1/3 объема тандыра. Подожгите.
- После розжига следите, чтобы дрова разгорались медленно. Возможно потребуется прикрыть тандыр большой крышкой (без колпачка).
- Через 15-20 минут подложите дрова до половины объема тандыра и продолжите разогрев с открытой большой крышкой, чтобы недопустить ее чрезмерного перегрева.
- Количество дров и время топки напрямую зависит от размеров и формы Вашего тандыра, но по опыту это от 1 до 1,5 часов.
- Когда основные дрова прогорят до крупных углей, накройте тандыр большой крышкой (без колпачка). Так прогрев пройдет равномерно по всему корпусу и крышке.
- Если на Вашем тандыре установлен термометр на корпусе, он должен показывать температуру в пределах 350-420°С. Термометр, установленный в большой крышке, показывает 320-370°С. Главное - не абсолютные показания термометров, а скорость подъема или падения температуры.
- Что делать с углями и колосниковой решеткой? Вы подберете для себя оптимальный режим самостоятельно за несколько растопок тандыра. В любом случае, первая закладка продуктов готовится быстрее последующих.
- Разогретый тандыр, в зависимости от модели, может приготовить две, три и даже четыре закладки продуктов. Для удобства использования нами предусмотрены различные аксессуары.
- Экспериментируйте! Мы верим, что Вы удивите своих близких вкусными и полезными блюдами из настоящей печи для гурманов.

ИНСТРУКЦИЯ
по использованию
ЭкоТандыра

г.Уфа
+7 (986) 707-15-86
info@tandyr.pro
ЭкоТандыр в телеграм
экотандыр.рф
www.tandyr.pro
ecotandyr