

Инструкция по эксплуатации Тандыра.

Принцип работы тандыра:

Внутри закладываются дрова и разжигаются, тандыр разогревается до максимальной температуры, затем на навесных шампурах вертикально закладывается мясо (птица, рыба, дичь, овощи). Процесс приготовления пищи в тандыре осуществляется не на углях, а за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания и максимально сохранить сочность первоначального продукта. Для безопасности в использовании, тандыры заключены в стальную окантовку с элементами ковки, поэтому они не требуют предварительного «закаливания».

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

ВНИМАНИЕ!!! При первом розжиге жар в тандыре следует поднимать плавно.

Снять большую верхнюю крышку с шампурами. Заложить сухие дрова внутрь корпуса на колосниках не более чем на 2/3 объема печи. Разжечь печь, не закрывая крышку. Набор рабочей температуры определяется визуально, примерно около 1 часа (на внутренних стенках должна исчезнуть копоть, т.е. они должны стать чистыми).

При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи. Перед закладкой мяса необходимо убедиться в отсутствии непрогоревших дров, угли должны лежать тонким слоем на колосниках или под ними.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Навесить шампуры с мясом, закрыть верхнюю крышку и поддувало, закрыть малую крышку. Степень прожаривания регулируется путем подачи воздуха в тандыр (поддувало, малая верхняя крышка). Процесс приготовления происходит за счет теплоотдачи внутренней поверхности печи, что обеспечивает равномерность прожаривания, сочность и высокие вкусовые качества шашлыка. Время приготовления и степень прожаривания определяется опытным путем (ориентировочно первая загрузка готова через 9-12 минут).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Наряду с шашлыком в тандыре можно запекать целиком птицу, рыбу, дичь, баранью ногу, кролика, овощи, грибы и проч.

Тандыры изготавливаются из шамотной массы при температуре обжига свыше 1000 градусов Цельсия.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ:

Вертикальное расположение шампуров, равномерность температуры приготовления за счет высокой теплоемкости корпуса печи.

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

- при первом розжиге жар в тандыре следует поднимать плавно;
- не допускать попадания на раскаленный тандыр воды;
- учитывать, что в ветренную погоду высота пламени может достигать одного метра;
- хранить тандыр под навесом;

соблюдать осторожность при обращении с раскаленной поверхностью и не допускать детей без присмотра к работающему тандыру.

Что касается использования Тандыров в зимнее время:

1. Желательно Тандыр хранить в закрытом помещении, можно просто накрыть пленкой на открытом воздухе, чтобы не попадали осадки и не пылился.
2. Стараться не допускать попадания обильных осадков на разогретый тандыр.
3. Если Тандыр сырой - сильно намок под дождем, снегом – перед употреблением нужно просушить, например, очень медленным розжигом.
4. При сильно отрицательных температурах, каждый розжиг должен быть таким же, как и при первом розжиге, то есть необходимо температуру поднимать максимально плавно.