

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.

