



НМК

НОВОСИБИРСКАЯ
МЕТАЛЛООБРАБАТЫВАЮЩАЯ
КОМПАНИЯ

ОСНОВАНА В 1997 ГОДУ

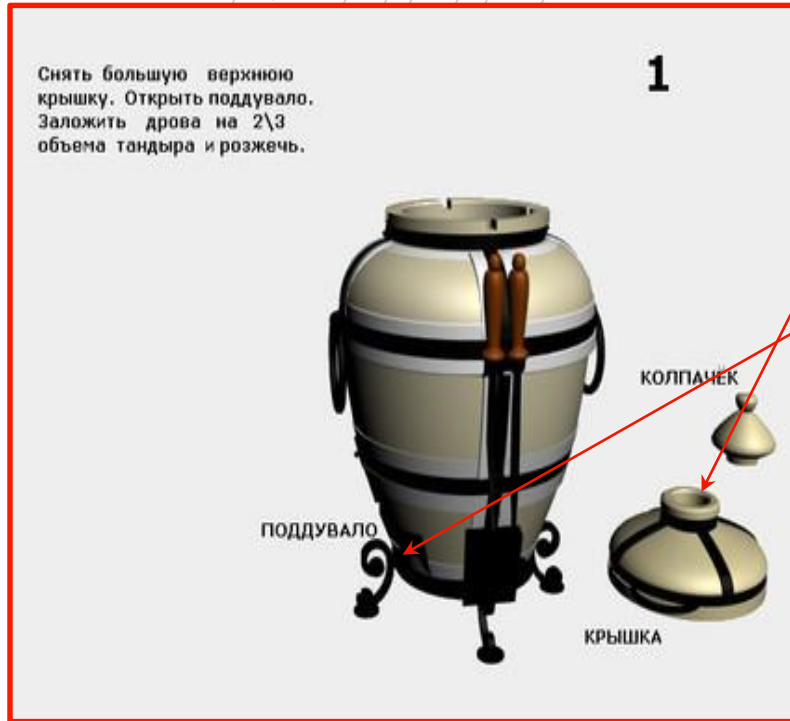
ТАНДЫРЫ

Инструкция по применению



произведено
в СИБИРИ



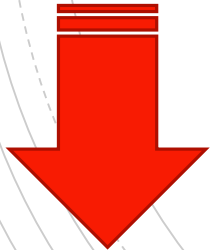


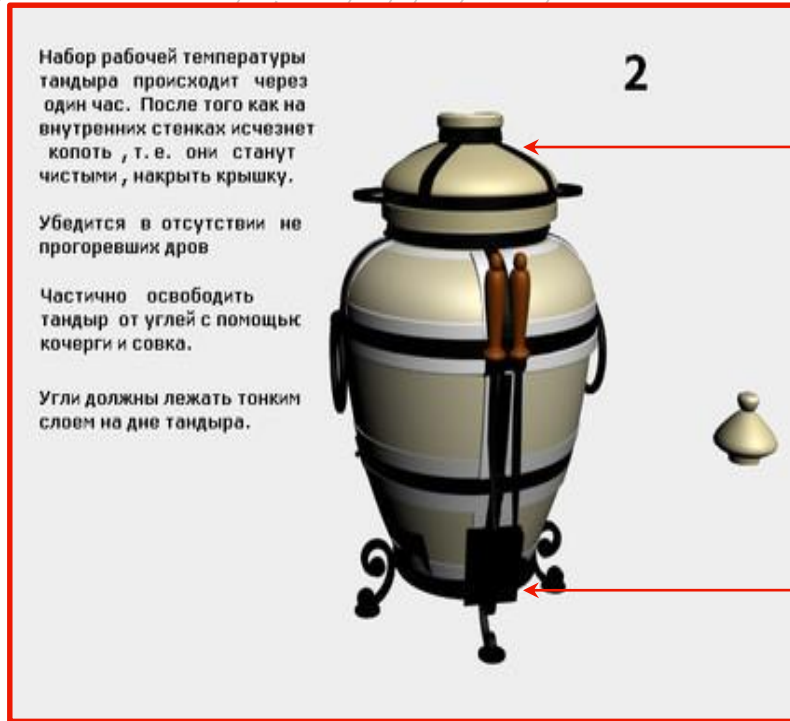
Снять большую верхнюю крышку

Открыть поддувало

Заложить дрова на 2/3 объема тандыра

Разжечь



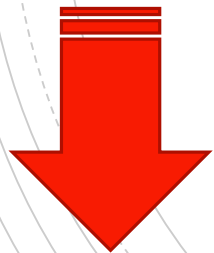


Набор рабочей температуры происходит через 1 час. После исчезновения копоти на внутренних стенках накрыть тандыр крышкой

Убедиться в отсутствии негоревших дров

Частично освободить тандыр от углей с помощью кочерги и совка

Разровнять кочергой угли тонким слоем на дне



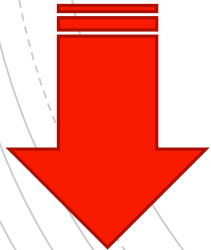


3

Навесить шампура с мясом,
птицей, рыбой или овощами.



**Навесить шампуры с мясом,
птицей, рыбой или овощами**





Закреть поддувало, крышку
и колпачек.

Время приготовления :

МЯСО - 12-15 минут
РЫБА - 7-10 минут
ОВОЩИ - 3-5 минут

Время приготовления второй
закладки увеличить в два
раза.



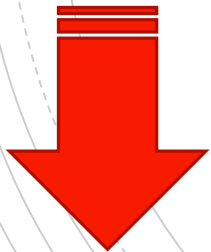
4

**Закреть поддувало, крышку
и колпачек**

Время приготовления:

**Мясо-12-15 мин
Рыба-7-10 мин
Овощи - 3-5 мин**

**Время приготовления 2
закладки увеличить в 2
раза**





Меры предосторожности

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!**

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

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.

