# Тандыры продажа,аренда на выгодных условиях

Белгород, Россия

Красивая вещь на Вашем участке возле дома !
Тандыр - азиатская печь - печь-жаровня, мангал особого вида для различного приготовления пищи у народов Азии. Распространён в Казахстане, России, Монголии, Узбекистане, Туркмении, Турции, Китае и Японии.
В тандыре можно приготовить шашлык, запечь рыбу, птицу или овощи, готовить лепёшки и самсу по древним рецептам. Жар от стенок тандыра равномерно воздействует на блюда со всех сторон, поэтому они остаются намного более сочными, чем на мангале, и готовятся всего за 8-12 минут.Печь тандыр настоящая находка для гурманов и отличный подарок!
Кто бывал в Узбекистане в советские времена, помнит, что такое горячая, только что вынутая из печки-тандыра лепешка со свежей зеленью и куском сыра. К полному ощущению счастья можно добавить только пиалу обжигающего чая и лежанку, покрытую коврами, чтобы наслаждаться пиршеством, завалившись на бок. Впрочем, для приема пищи в горизонтальном положении существуют специальные рестораны (дорогие и не очень) с восточными названиями, а печи, называемые тандырами, перестали быть такой уж редкостью. Во всяком случае, в Харькове и Украине их развелось множество.
Каждая такая печь, если только она правильно построена настоящими выходцами с Востока, представляет собой памятник древней кулинарной культуры. Я всегда как завороженный наблюдаю, как хлебопек, раскатав тесто круглыми лепешками, засовывает руку, плечо и даже голову прямо в огнедышащее отверстие, чтобы ловким движением припечатать будущий шедевр к раскаленной стенке. Через 6-7 минут готовый хлеб вынимается специальной лопаткой.
Тандыры бывают самыми разными по форме и по назначению: в одних пекут хлеб, в других - только самсу (пресные лепешки с бараниной и курдючным салом), а в третьих жарят мясо. Печь эта может находиться на специальном возвышении и иметь форму половинки огромного яйца с большим отверстием сбоку. Стенки толстые, обмазанные глиной. Эта «половинка яйца» разогревается или древесным углем, или в городских условиях газовой горелкой. А чтобы жар не уходил, входное отверстие этой «норы» плотно закрывают крышкой. Некоторые настоящие пекари привозят керамическую основу цилиндрической формы для такой печи из своих родных сел, а уже на месте ставят ее на кирпичное возвышение, обмазывают изнутри глиной и даже красят для опрятности.
А ещё тандыр это - глиняная печь, вертикальная шашлычница, печь для приготовления пищи.
Комплектация:
10 специальных шампуров;
Направляющие для шампуров;
Кочерга;
Совок;
Материалы изготовления:

глина;
металл;
глазурь;
натураль ная кожа;
Цвет:
основной "шоколад"
орнамент золотой змей

Размеры:
Высота: 110 см.
Диаметр: 55 см.
Вес: 100 кг.
Диаметр горловины: 28 см.
Толщина черепка: не менее 4 см.
Общая длина шампура: 60 см.
Рабочая длина шампуров: 50 см.

Змея символ 2013 года, тандыр "Персидский"

является отличным подарком!

---

Цена: **20 000 руб.** | Тип объявления: Продам, продажа, продаю | Торг: уместен

**Игнатов Руслан** **89205687618**