

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ керамических тандыров

### Меры предосторожности !

- При первом розжиге жар в тандыре следует поднимать плавно.
- Не допускать попадания на раскаленный тандыр большого количества воды.
- Учитывать, что в ветреную погоду высота пламени может достигать 1 метра.
- Хранить тандыр под навесом либо в чехле.
- Соблюдать осторожность при работе с тандыром, металлические части могут быть очень горячими, желательно пользоваться поварскими перчатками из натуральных волокон.
- Не допускать детей без присмотра к работающему тандыру.
- При резко отрицательных температурах жар в тандыре следует поднимать плавно.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ керамических тандыров

### Как готовить блюда в тандыре



Принцип подготовки тандыра к работе сходен с подготовкой мангала.

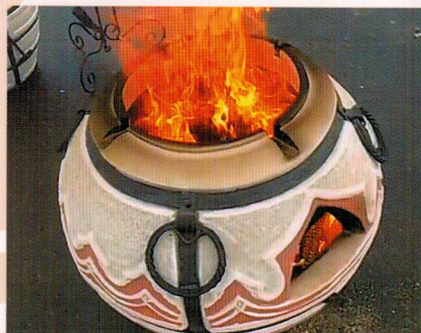
- 1.** Снимаете крышку и закладываете внутрь дрова. Объем дров зависит от специфики блюда (шашлык, тушка курицы или дичи, рыба, овощи), а также от количества участников трапезы. Поэтому высота закладки дров может варьироваться от 1/2 до 2/3 объема тандыра.
- 2.** Выдвигаете поддувало, поджигаете дрова, не закрывая крышку, и идете к друзьям за стол. Не волнуйтесь, тандыр сам о себе позаботится. При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи.
- 3.** Когда дрова прогорят до уровня колосников, и с внутренней поверхности стен тандыра исчезнет копоть - тандыр готов к закладке блюд. Ваша задача - расположить угли ровным слоем, развесить шампура с шашлыком или иными продуктами, закрыть крышку и поддувало и снова присоединиться к друзьям. Ничего вертеть не нужно. На то он и тандыр, чтобы не отвлекать вас от праздника.
- 4.** Вам остается контролировать время запекания. Если это грибы-овощи, то достаточно 3-5 мин. Рыба будет готова за 10-12 мин. Шашлык готовится 12-15 мин. Тушка курицы потребует 25-30 мин. для готовности.
- 5.** Если Вы хотите чтобы появилась хрустящая корочка, Вам следует за 3-5 минут до готовности приоткрыть поддувало и колпачек, и законы физики решат эту задачу посредством дополнительной тяги воздуха.
- 6.** Достаете готовое блюдо, делаете новую закладку, и снова продолжаете веселье !





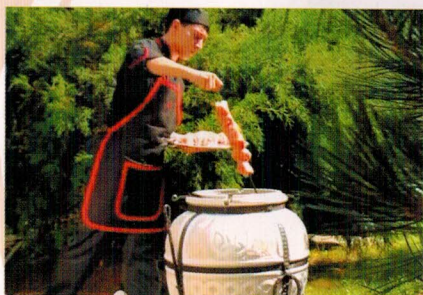
**Тандыр – застолья кумир !**

Даже в самом слове «тандыр» слышится много дружественного тепла и пряной экзотики Востока. В этом нет ничего удивительного: с незапамятных времён и до наших дней тандыр является постоянным спутником жизни жителей востока. Хороший тандыр накормит и обогреет, поселит в душе радость и веселье, поможет приблизить мечту и добиться успеха. Возможно, Вам в это сложно поверить, но мы готовы доказать это с помощью фактов. Итак...



**16 лет работы в цифрах:**

- Более 100 тысяч довольных обладателей Тандыров Амфора !



- Тандыры Амфора были доставлены в более чем 250 городов России !

Фирма Амфора имеет более 200 дилеров и постоянных клиентов в РФ, СНГ, Европе !

- Тандыры Амфора доставлялись клиентам в 19 стран мира !

- 4,5 млн кг мяса пожарено в Тандырах Амфора по самым скромным подсчетам !

- Фирма Амфора и ее дилеры были участниками более чем 500 выставок !



Тандыр «САРМАТ АЛАДДИН»



Тандыр «САРМАТ ВОСТОЧНЫЙ»



Тандыр «САРМАТ АТАМАН»



Тандыр «САРМАТ БОЛЬШОЙ»



Тандыр «САРМАТ АНТИЧНЫЙ»



Тандыр «САРМАТ ДАСТАРХАН»



Тандыр «САРМАТ СКИФ»



Тандыр «САРМАТ ЕСАУЛ»



Тандыр «САРМАТ ОХОТНИК»



Тандыр «САРМАТ ДОНСКОЙ»

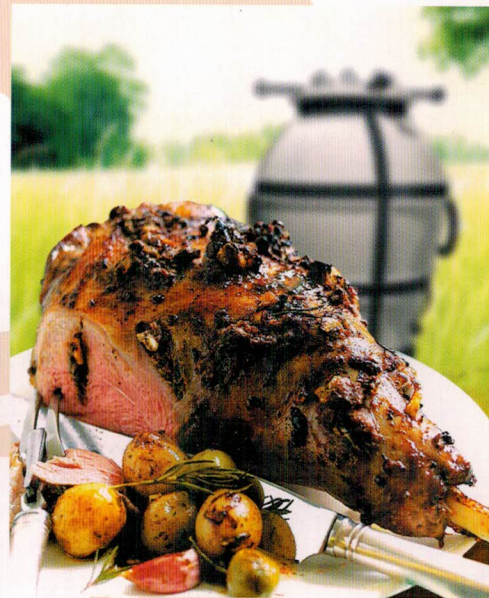


Тандыр «САРМАТ КОЧЕВНИК»

- Снято более 1000 видеороликов о Тандырах Амфора !

На сегодняшний день мы рады предложить Вашему вниманию 11 наименований тандыров и более 40 наименований аксессуаров !

Многие современные тандыры обладают не только утилитарными, но и художественными качествами. Некоторые изделия по внешнему виду можно приравнять к произведениям искусства: их поверхность украшена затейливыми орнаментом и коваными элементами; такие тандыры радуют глаз и сердце. Работая над каждым тандыром, мы с теплотой думаем о вас – людях, для которых тандыр станет приятным подарком и незаменимым помощником в приготовлении восхитительных блюд !



**«Амфора»: производство керамических тандыров**



Компания «Амфора» является лидером в производстве тандыров и сопутствующих товаров с 1998 года. Выпускаемая нами продукция известна не только в домашнем регионе (Ростовская область), но и за пределами России. Уже сейчас тандыры из Ростова экспортируются в страны СНГ, в Восточную и Западную Европу, а также в Среднюю Азию.

ДРЕВНЯЯ ПЕЧЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ

ДРЕВНЯЯ ПЕЧЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ

Основные заказчики продукции фирмы «Амфора» - это торговые посреднические b2c-сети, реализующие тандыры конечному потребителю – главным образом, частным лицам.

Тандыры "Амфора" предназначены для приготовления огромного разнообразия блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей. Шашлык, люля, рыба, птица, запеченная баранья нога - за счет температуры, скорости приготовления и особой формы тандыра - получаются невероятно сочными. Некоторые профессиональные повара часто заявляют, что тандыр – это волшебный сосуд, своего рода "шайтан-кастрюля", для работы с которой нужны какие-то особые навыки и умения. Это всё неправда: готовить в тандыре сможет каждый настоящий мужчина и любая женщина.

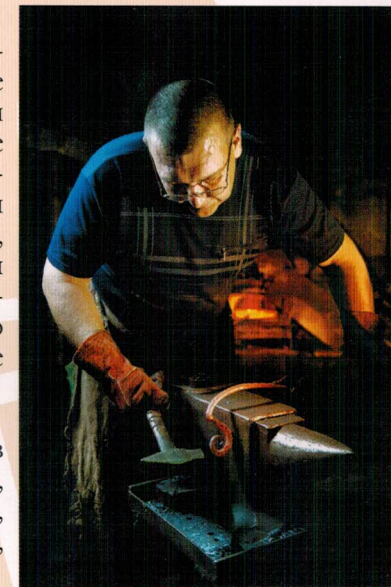
Помимо сугубо утилитарных свойств, тандыры обладают художественными качествами. Внешнему виду изделий уделяется повышенное внимание: мы украшаем поверхность тандыров рельефными орнаментами и кованными элементами из металла. Именно поэтому тандыры стоит воспринимать не только как удобную и красивую керамическую печь, но и как изысканный и оригинальный элемент экстерьера или подарок.



### Ассортимент

Выпускаемая нами продукция ориентирована на частного потребителя, а также на индивидуальные предприятия сферы общественного питания. В настоящее время линейка тандыров состоит из 11-ти разнообразных по форме и ёмкости моделей – этого вполне достаточно, чтобы удовлетворить запросы и предпочтения потенциальных покупателей. Тем не менее, мы постоянно разрабатываем новые модели и более удобные приспособления.

Сопутствующая продукция включает в себя различные аксессуары: решетки, шампура, этажерки, кованные крюки, всевозможные подставки и так далее, вплоть до чехлов, фартуков и рукавиц.



Тандыр «Сармат АЛАДИН»



### Размеры

Толщина стенки	6-7 см
Высота	120 см
Высота без крышки	83 см
Диаметр горла	33 см
Диаметр	83 см
Вес	200 кг

### Комплектация

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	20 шт.
Кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка-подставка для крышки, подставка под тандыр	по 1 шт.





Тандыр «Сармат ВОСТОЧНЫЙ»



**Размеры**

Толщина стенки	6 см
Высота	112 см
Высота без крышки	72 см
Диаметр горла	35 см
Диаметр	79 см
Вес	170 кг

**Комплектация**

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	20 шт.
Кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка	по 1 шт.



**Тандыр - "сауна" для блюд**



Приступая к приготовлению любого блюда, мы уже заранее представляем, каким вкусным оно должно получиться. "Эх, хотелось, чтобы оно было еще и полезным!" - вздыхает наш организм. Но мозг, как правило, не слышит этих призывов тела, поскольку фантазии о вкусе затмевают рассудительность. Хотя мы все знаем, что идеальный вариант - это и вкусно, и полезно. Возьмем знаменитый шашлык, без которого не обходится ни один сабантуй на свежем воздухе, будь то свадьба, юбилей, корпоратив, встреча друзей или просто семейный уикенд. Для большинства привычным способом приготовления шашлыка является мангал. Однако те, кто пробовал приготовить это мясное блюдо в тандыре, уже никогда не откажутся от него.

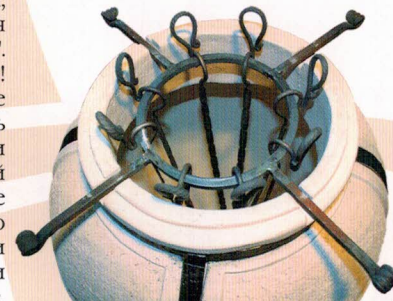


Если вы не еще не в курсе, что такое тандыр, сообщим - это такая глиняная печь, в которой народы Азии и Кавказа столетиями готовили пищу: лепешки, мясо, овощи, рыбу и различные вариации этих блюд. И заметьте, долгожителей на Земле больше всего именно в этих регионах. Разумеется, тандыр в плане продления жизни играет не последнюю роль.

"Ну, да! Скажите еще, что от тандыра зависит потенция и он лечит болезни", - слышится голос скептиков.

Интересно, что это не так уж и далеко от истины. Тем не менее, мы не хотим быть голословными, и попробуем популярно объяснить преимущества приготовления пищи в тандыре.

Вернемся к нашим баранам, то бишь к шашлыку. Чтобы понять, как готовится мясо на мангале, представьте себя идущим по длинной асфальтированной улице в полуденный летний зной. Солнце палит нещадно, асфальт усиливает жар, а укрыться негде. И лишь одна мысль пульсирует в вашей голове - скорее бы дойти до места... Так и мясо на мангале, истекая соком в горящие угли, думает: "Скорее бы вы меня уже слопали, а то я иссохну тут, как Тутанхамон в своей пирамиде!". Другая ситуация - вспомните посещение сауны! Казалось бы, температурный режим там еще выше, но выходишь из парилки и чувствуешь себя помолодевшим. Также же чувствует себя и шашлык в тандыре. Благодаря сферической конструкции печи и глиняным стенкам, которые равномерно распределяют температуру и долго ее хранят, мясо не сушится, не подгорает, да и надобности в постоянном переворачивании шампуров нет. Можете смело начинать веселье, не боясь пропустить очередной поворот шампура.



За такую "сауну" в тандыре шашлык вас отблагодарит не только великолепным вкусом, но и легкостью усваивания вашим желудком. Это стопроцентно хорошее настроение. А большего и не нужно, чтобы праздник удался!



Тандыр «Сармат АТАМАН»



**Размеры**

Толщина стенки	5 см
Высота	108 см
Высота без крышки	74 см
Диаметр горла	32 см
Диаметр	61 см
Вес	125 кг

**Комплектация**

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	12 шт.
Кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.





Тандыр «Сармат ЕСАУЛ»

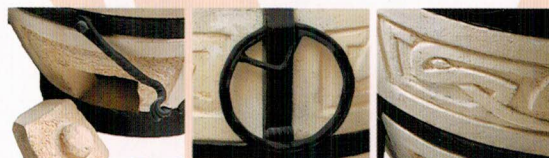


**Размеры**

Толщина стенки	5 см
Высота	90 см
Высота без крышки	61 см
Диаметр горла	25 см
Диаметр	51 см
Вес	81 кг

**Комплектация**

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	8 шт.
Кочерга, совок, колосник	по 1 шт.



Тандыр «Сармат ОХОТНИК»



**Размеры**

Толщина стенки	5 см
Высота	72 см
Высота без крышки	53 см
Диаметр горла	24 см
Диаметр	49 см
Вес	65 кг

**Комплектация**

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	8 шт.
Кочерга, совок, колосник	по 1 шт.



Тандыр «Сармат ДОНСКОЙ»



**Размеры**

Толщина стенки	5 см
Высота	65 см
Высота без крышки	45 см
Диаметр горла	25 см
Диаметр	42 см
Вес	50 кг

**Комплектация**

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	8 шт.
Кочерга, совок, колосник	по 1 шт.



**Чем тандыр лучше мангала**

**Мангал:** Дрова быстрее прогорают за счет свободного прохождения воздуха, поэтому их требуется больше.

**Тандыр:** Тандыр сохраняет тепло, дров требуется меньше, за один розжиг можно приготовить 3-4 закладки шашлыка. В результате - экономия времени и дров.

**Мангал:** При приготовлении мяса необходимо постоянно контролировать равномерность запекания.

**Тандыр:** регулировать нужно лишь время запекания, остальное - забота тандыра.

**Мангал:** Мясо теряет сочность, за счет более длительного нахождения над углями.

Возможно подгорание при возникновении открытого огня.

**Тандыр:** Исключено подгорание благодаря особой конструкции печи. Сохраняется сочность блюда из-за сокращенного времени температурного воздействия и оптимального термического режима в любой точке внутри тандыра.

**Мангал:** Имеет ограничения по количеству рецептов.

**Тандыр:** Существует несколько сотен рецептов приготовления блюд в тандырах. Вы можете придумать свой собственный.





Тандыр «Сармат КОЧЕВНИК»



Размеры

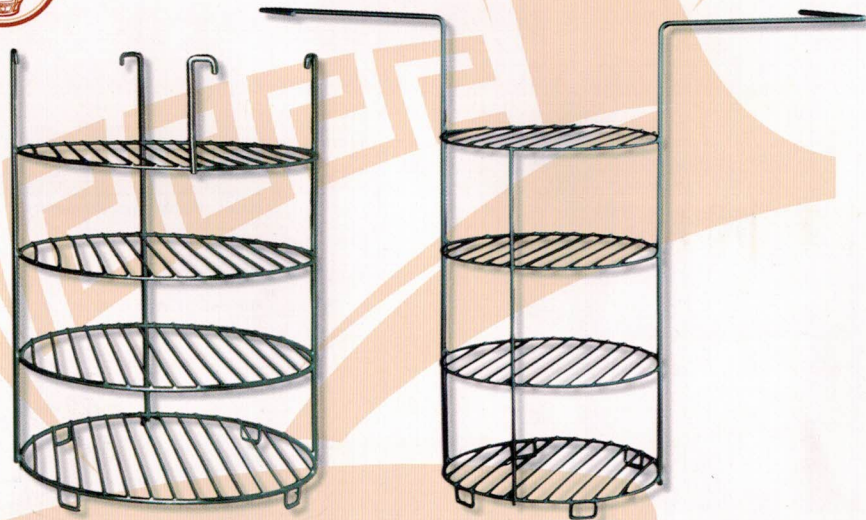
Толщина стенки	5 см
Высота	64 см
Высота без крышки	45 см
Диаметр горла	22 см
Диаметр	45 см
Вес	48 кг

Комплектация

Тандыр в сборе	1 шт.
Шампуры	8 шт.
Кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.

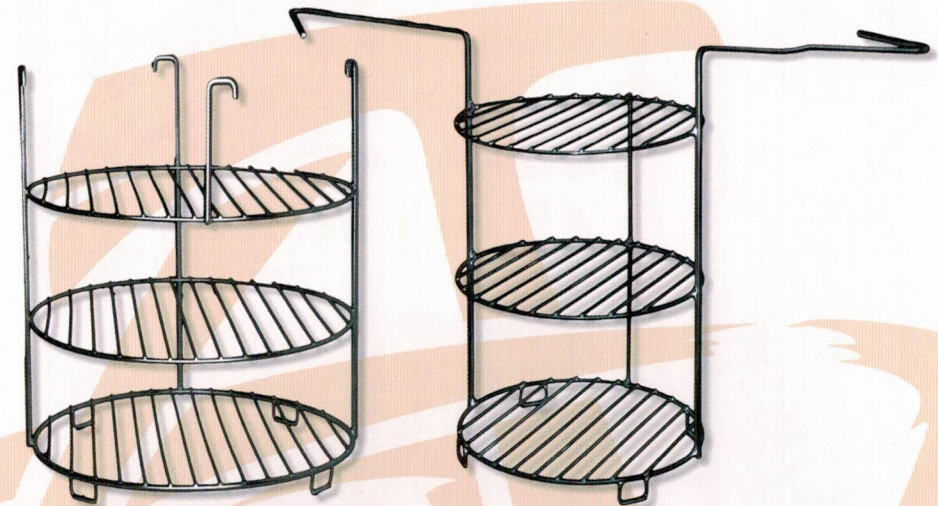


ЭТАЖЕРКИ



Этажерка 4-х  
ярусная большая

Этажерка 4-х  
ярусная средняя



Этажерка 3-х  
ярусная большая

Этажерка 3-х  
ярусная средняя



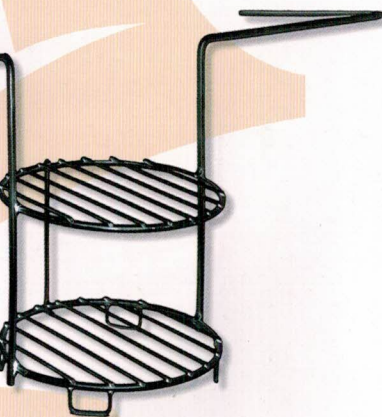


ЭТАЖЕРКИ



Этажерка мясная  
большая

Этажерка мясная  
средняя



Этажерка 2-х  
ярусная малая

ДРЕВНЯЯ ПЕЧЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ



Как готовить блюда в тандыре

Принцип подготовки тандыра к работе  
сходен с подготовкой мангала



1. Снимаете крышку и закладываете внутрь дрова. Объем дров зависит от специфики блюда (шашлык, тушка курицы или дичи, рыба, овощи), а также от количества участников трапезы. Поэтому высота закладки дров может варьироваться от 1/2 до 2/3 объема тандыра.



2. Выдвигаете поддувало, поджигаете дрова, не закрывая крышку, и идете к друзьям за стол. Не волнуйтесь, тандыр сам о себе позаботится. При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи.



3. Когда дрова прогорят до уровня колосников, и с внутренней поверхности стен тандыра исчезнет копоть - тандыр готов к закладке блюд. Ваша задача - расположить угли ровным слоем, развесить шампура с шашлыком или иными продуктами, закрыть крышку и поддувало и снова присоединиться к друзьям. Ничего вертеть не нужно. На то он и тандыр, чтобы не отвлекать вас от праздника.

4. Вам остается контролировать время запекания. Если это грибы-овощи, то достаточно 3-5 мин. Рыба будет готова за 10-12 мин. Шашлык готовится 12-15 мин. Тушка курицы потребует 25-30 мин. для готовности.

5. Если Вы хотите чтобы появилась хрустящая корочка, Вам следует за 3-5 минут до готовности приоткрыть поддувало и колпачек, и законы физики решат эту задачу посредством дополнительной тяги воздуха.

6. Достаете готовое блюдо, делаете новую закладку, и снова продолжаете веселье!



Чехлы пыле-водостойкие в ассортименте



ДРЕВНЯЯ ПЕЧЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ



АКСЕССУАРЫ



Подставка  
под тандыр



Подставка под казан



Крюк кованный для  
бараньей ноги  
и других продуктов



Стойка-подставка  
под крышку

Подходит для тандыров  
Античный, Атаман, Большой,  
Дастархан, Скиф, Есаул



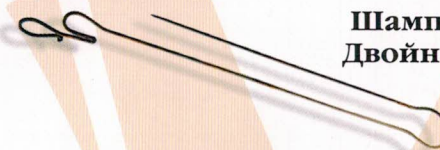
Набор «Тандыр-MAN!!!»  
(фартук, 2 рукавицы)



Тандыр в  
упаковке



Шампур кованный  
в ассортименте



Шампур  
Двойной



Чугунок (2 л) керамический  
с крышкой для пост-томления  
в остывающем тандыре  
с эффектом «Русской печи»

«Ухват» для чугунка  
металлический





Ваза Тосканская (Лев)



**Размеры**

Высота	52 см
Диаметр максимальный	70 см
Диаметр внутренний	62 см
Диаметр дна	35 см
Толщина	5 см
Объем	50 л

Может дополнительно комплектоваться кованой подставкой



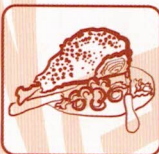
Ваза Тосканская (Цветок)



**Размеры**

Высота	52 см
Диаметр максимальный	70 см
Диаметр внутренний	62 см
Диаметр дна	35 см
Толщина	5 см
Объем	50 л

Может дополнительно комплектоваться кованой подставкой

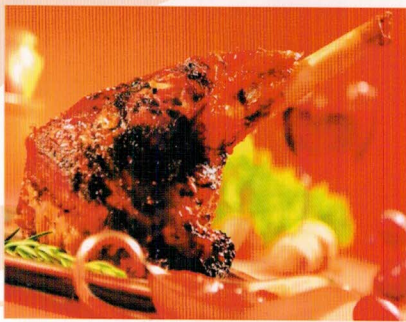


**Баранья нога в тандыре**

Баранья нога маринуется в специях 1-2 суток в холодном месте. Перед приготовлением нога фаршируется морковью, чесноком и белым корнем. Оборачивается в фольгу и запекается в тандыре, в зависимости от размера, от 1,5 до 3-х часов. При этом крышки закрыты, прогоревшие угли лежат на дне тандыра.

За 15 минут до готовности можно открыть поддувало и малую верхнюю крышку, в этом случае появится зажаристая корочка.

Подается, как правило, с шурпой. На гарнир можно подавать свежие овощи и жареный картофель.

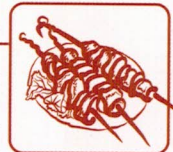


**Шашлык из свинины в тандыре**



Свинину (шейку, ребрышки, или филе, порубленные на 4-5 сантиметровые куски - на Ваш выбор) разделить примерно 3-х сантиметровыми кусками в ширину. Ребрышки отделить одно от другого. На каждый килограмм мяса: нарезать 100 граммов лука, прибавить сухие травы, молотый красный перец и паприку по вкусу (примерно пол чайной ложки), четверть среднего лимона выдавить сок, 2-3 ложки растительного масла.

Маринад как следует перемешать, мариновать от 2-х до 6-ти часов. Нанизать на шампуры и запечь в тандыре до готовности (примерно 9-12 минут).



**Говядина в красном вине в тандыре**

Мясо говядины (вырезку) промыть под струей холодной воды, нарезать на небольшие куски и выдержать 3-5 часов в посуде, добавив соль, красный молотый перец, репчатый лук, нарезанный кольцами, измельченный чеснок и красное сухое вино.

Подготовленное мясо насадить на шампуры, и запечь в тандыре до готовности. Готовое мясо подать с помидорами и свежей зеленью.

Необходимые продукты: говядина - 1 кг, лук репчатый - 5 шт., помидоры - 1 кг, вино красное сухое - 1/2 стакана, чеснок - 2 зубчика, перец черный молотый - по вкусу, соль - по вкусу, зелень - по вкусу.



Множество рецептов для тандыра Вы можете найти на нашем сайте [www.amfora-tandoors.com](http://www.amfora-tandoors.com)