



TANDOOR

piec
gliniany

Szanowni Państwo,

Staliście się posiadaczami pieca tandoor, zaprojektowanego specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom piec tandoor będzie Państwu długo i dobrze służyć.

ŻYCZYMY PRZYJEMNEGO KORZYSTANIA Z PIECA TANDOOR I STAŁYCH ZWYCZYSTW KULINARNYCH !

Dla Państwa bezpieczeństwa i komfortu użytkowania prosimy przeczytać z uwagą poniższe wskazówki, których przestrzeganie jest warunkiem prawidłowego i bezpiecznego funkcjonowania pieca tandoor.

Przestrzeganie zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie pieca tandoor, a tym samym przyniesie korzyści z nabytego urządzenia.

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy sprawdzić kompletność dostawy oraz czy piec w czasie transportu nie uległ uszkodzeniu. Kontrola powinna mieć miejsce w obecności dostawcy.
- Przed uruchomieniem pieca tandoor należy sprawdzić czy spełniono zalecenia niniejszej instrukcji oraz odpowiednich przepisów krajowych.

Podczas eksploatacji pieca tandoor należy przestrzegać podstawowych zasad użytkowania.

Wiedza o urządzeniu oraz sposobie jego eksploatacji zapewni Państwu pełną satysfakcję z jego użytkowania.

1. INFORMACJE

Piec tandoor może być wykorzystywany wyłącznie do celu, dla którego został jednoznacznie przewidziany. Jakikolwiek inne użycie należy uważać za niewłaściwe i w konsekwencji niebezpieczne.

W przypadku błędów podczas montażu, eksploatacji, spowodowanych nieprzestrzeganiem obowiązującego prawodawstwa, przepisów bezpieczeństwa pożarowego lub instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji, producent uchyla się od jakiegokolwiek odpowiedzialności za powstałe szkody i gwarancja dotycząca urządzenia traci ważność.

Użytkownik jest odpowiedzialny za bezpieczne użytkowanie pieca tandoor i stałe przestrzeganie zasad bezpieczeństwa. Jeżeli nie poświęcą Państwo dostatecznej uwagi informacjom i ostrzeżeniom, które są zawarte w tej instrukcji, może dojść do poważnego wypadku, nawet ze skutkiem śmiertelnym, ewentualnie pożaru albo wybuchu, powodującego straty materialne.

2. ZASADY BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA

Piec tandoor zawsze należy używać na wolnym powietrzu, nigdy w zamkniętych pomieszczeniach, przyczepach kempingowych, w namiotach, na pokładach łodzi, itp.!

Zabronione jest rozpalanie i używanie pieca tandoor w wyspecjalizowanym pomieszczeniu bez specjalnie wyposażonego, odpornego na ciepło okapu, miejsce i sposób użytkowania muszą być zgodne z przepisami budowlanymi i przeciwpożarowymi.

Piec tandoor należy zainstalować na twardej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni. Należy pamiętać, że spód pieca tandoor może zostać rozgrzany do wysokich temperatur podczas pracy.

Piec tandoor musi być ustawiony ściśle w pozycji pionowej. Nie instalować go na zboczach, na pochyłej, nierównej powierzchni ze względu na ryzyko przewracania.

Należy wybrać osłonięte od wiatru miejsce. Nie korzystać z pieca przy silnym wietrze.

Nie ustawiać pieca w pobliżu łatwopalnych materiałów jak np. gałęzie, drewniane płyty, liście, sucha trawa, elementy dekoracyjne, paliwa itp.

Pamiętaj, że płomień podczas rozpalania pieca może osiągnąć wysokość nawet 1,5 metra, mogą wypaść gorące węgielki lub wylecieć gorące iskry.

Zabrania się przemieszczania pieca tandoor podczas użytkowania lub przed całkowitym ostygnięciem!

Nie używać jako paliwa: papieru pochodzącego z kolorowych czasopism, jak również kartonu, pozostałości płyt drewnopochodnych czy lakierowanego drewna, malowanego lub konserwowanego chemicznie drewna, sklejki, płyt wiórowych, węgla kamiennego, koksu oraz trawy, liści i śmieci ogrodowych – to produkty, których palenisko naszego pieca tandoor nie powinno poznać nigdy.

Do palenia stosować wyłącznie sezonowane suche drewno, węgiel drzewny lub brykiet z węgla drzewnego.

Zawsze używaj suchego drewna opałowego, dlatego że wilgotne drewno pali się z bardzo małą wydajnością, emitując duże ilości dymu!

Do rozpalania używać wyłącznie rozpałek drewnianych lub grillowych kostkowanych zgodnych z normą EN 1860-3!

Nie wypełniać piec nadmiernie paliwem, zarówno przez rozpaleniem jak i w trakcie palenia. Nie dopuszczać do przepełnienia ww.strefy pieca popiołem. Przed usuwaniem popiołu upewnić się, że piec tandoor jest zimny.

Zabrania się korzystania ze spirytusu, benzyny, ropy i innych łatwopalnych cieczy do rozpalenia lub w trakcie palenia! Wspomaganie się podpałką płynną, naftą czy benzyną nie tylko może spowodować pożar, ale powstające w wyniku ich spalania substancje mają działanie rakotwórcze. W zamkniętej przestrzeni pieca tandoor gazy mogą się kumulować i wybuchnąć. Ponadto w zamkniętym urządzeniu pozostanie nieprzyjemny zapach, który zostanie przekazany produktom.

Nie wolno spalać odpadów bytowych w piecu.

Rozporządzenia władz lokalnych mogą określać wymaganą minimalną odległość od otwartego ognia do najbliższego budynku lub że hodowla ognia na łonie

natury może być ograniczona w czasie suszy oraz używanie ognia na zewnątrz może być ograniczone w czasie suszy lub w przypadku zagrożenia pożarowego.

Zachować ostrożność podczas obsługi gorącego pieca.

Ze względu na możliwość wystąpienia zapłonu zabrania się suszenia ubrań, ręczników itp. w pobliżu urządzenia.

Nie nachylać się bezpośrednio nad piecem, aby uniknąć poparzenia twarzy. Stosować grube rękawice i okulary ochronne. Przy korzystaniu z pieca tandoor nie korzystamy z ubrania o luźnych rękawach.

Nigdy nie wyrzucaj popiołu albo węgla przed ich zupełnym wygaszeniem. Nigdy nie wyrzucaj gorących węgielków w takie miejsca, gdzie istnieje możliwość pożaru albo ktoś może na nie nadeprnąć.

Nie odstawiamy pieca tandoor na miejsce przechowywania, dopóki węgiel i popiół nie wygaśnie i piec tandoor całkowicie się nie ochłodzi .

Piec tandoor może być obsługiwany wyłącznie przez osoby dorosłe, nie będące pod wpływem alkoholu bądź innych środków odurzających.

Nie wolno pozostawiać rozpalonego pieca bez nadzoru dorosłej osoby. Dzieci i zwierzęta muszą pozostać w bezpiecznej odległości od pieca. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Z urządzenia tego nie mogą korzystać osoby dorosłe nie posiadające doświadczenia i wiedzy lub osoby dorosłe o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych chyba, że będą one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.

Piec tandoor musi być zabezpieczony przed deszczem, śniegiem lub wilgocią, aby nie doprowadzić do powstania korozji.

Nie wolno używać wody ani chemii gospodarczej do czyszczenia wnętrza pieca tandoor. Piece tandoor są czyszczone samodzielnie, przy każdym nowym zapłonie stara sadza wypala się, ściany znów stają się białe.

OSTRZEŻENIE : W trakcie użytkowania pieca tandoor (od momentu rozpalania ognia przez proces gotowania aż do momentu ochłodzenia) urządzenie oraz powierzchni smażenia są nagrzane do wysokiej temperatury. Należy

zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć kontaktu z nagrzanymi elementami. W tym celu należy używać odpowiedniego sprzętu ochronnego (np. żaroodpornych rękawic wykonanych z naturalnych tkanin, a nie z syntetyków oraz fartucha ochronnego).

Zawsze zachowaj ostrożność, kładąc rozgrzane przedmioty na innych powierzchniach. Nie umieszczaj gorących przedmiotów (pokrywy, kraty, szpikulce, haki itp.), które zostały zabrane z pieca na łatwopalne oraz nie żaroodporne powierzchnie/przedmioty lub w pobliżu.

3. PRZEZNACZENIE

Piec tandoor przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego. Służy do spalania sezonowanego suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego tylko w celu nagrzania strefy wewnętrznej pieca do temperatury, w której będzie można przygotować potrawy za pomocą urządzeń przystosowanych do wykorzystania nad otwartym ogniem lub w wysokiej temperaturze $\geq 400\text{ }^{\circ}\text{C}$.

4. INFORMACJE O PRODUKCIE

Piec tandoor jest masywny, stabilny i wykonany bardzo solidnie z wysokiej jakości ceramicznych materiałów ogniotrwałych, jest wypalany w temperaturach powyżej $1100\text{ }^{\circ}\text{C}$, dla wytrzymałości i piękna jest związany stalowymi kutymi taśmami.

Elementy pieca tandoor:



Gliniany piec wyposażony w wygodne, solidne ręczki do przenoszenia. Wewnątrz pieca znajduje się ruszt paleniskowy.

Korpus pieca ma kształt dzbana. Każdy model ma swój indywidualny design.

Metalowe elementy pomalowane są farbą żaroodporną, która nie ma swoistych właściwości antykorozyjnych.

Konserwacja: w razie konieczności części metalowe od zewnątrz mogą zostać odrestaurowane farbą żaroodporną (temp. $800\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Piec tandoor stosowany zgodnie z przeznaczeniem i wymogami bezpieczeństwa, jest bardzo bezpieczny i niezawodny, będziesz go używać przez długie lata.

5. INSTALACJA

Piec tandoor musi być ustawiony ściśle w pozycji pionowej w osłoniętym od wiatru miejscu. Piec tandoor należy zainstalować na twardej, płaskiej i żaroodpornej powierzchni z dala od łatwopalnych przedmiotów, substancji i materiałów.

Nie montować pieca tandoor pod niskimi gałęziami drzew oraz nie ustawiać urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadaniem ze względu na ryzyko pożaru. Pamiętaj, że przy wietrznej pogodzie płomień podczas rozpalania może osiągnąć wysokość nawet 1,5 metra oraz mogą wypaść gorące węgielki lub wylecieć gorące iskry.

6. UŻYTKOWANIE

W trakcie użytkowania należy pamiętać o ww. zasadach bezpieczeństwa. Przy pierwszym uruchomieniu pieca tandoor należy podnosić żar maksymalnie powoli. Zaczynj od małej ilości małych wiórów i stopniowo zwiększaj objętość drewna i odpowiednio temperaturę. Stopniowe ogrzewanie zapewni długą żywotność pieca tandoor.

Przy pierwszym zapłonie na korpusie pieca tandoor mogą pojawić się włosiane mikropęknięcia. I im płynniej będzie rosła temperatura, tym mikropęknięcia będą mniejsze i bardziej niewidoczne. Nie martw się i nie panikuj - są one niezbędne, aby tandoor rozszerzył się po podgrzaniu, dzięki nim piec tandoor « oddycha ». Pełnią rolę temperaturowych szwów, rozszerzają się, gdy tandoor jest gorący i są prawie niewidoczne dla oka, gdy tandoor ostygnie.

Nie wolno uderzać w ścianę ogrzewanego pieca tandoor.

Podczas rozpalania pieca tandoor zawsze zdejmij górną dużą pokrywę i małą pokrywkę (uważaj, bo może spaść), i otwórz dmuchawę.

Wewnątrz na ruszt paleniskowy umieść drewno opałowe i rozpal piec etapami i równomiernie (patrz wskazówkę powyżej) i rozgrzewaj piec do maksymalnej temperatury (poczekaj, aż ściany wewnętrzne będą białe), a następnie na szpikulcach lub innych specjalnych urządzeniach umieszczaj mięso, drób, ryby, zwierzynę, warzywa itp.

Proces gotowania potraw w piecu odbywa się nie na węglach, a dzięki silnemu rozpraszaniu ciepła ścian. Pozwala to zapewnić szybkość i równomierność gotowania oraz maksymalnie zachować soczystość gotowego produktu.

Jeśli rozgrzanych węgla i popiołu w piecu tandoor okazało się zbyt wiele - można je częściowo usunąć za pomocą łopatk i pogrzebacza, aby uniknąć przypalenia potrawy.

Umieść surowe produkty w piecu i zamknij pokrywę, nasadkę i dmuchawę. Poczekaj, aż danie się przygotuje.

Otwórz ostrożnie pokrywę i wyjmij za pomocą rękawiczek gotowe danie.

Gotowanie potraw w piecu tandoor jest bardziej ekologiczne i mniej rakotwórcze w porównaniu z grillem, bbq itp.

Podczas przygotowywania potraw zawsze zamykaj pokrywę i dmuchawę. Piec tandoor jest zaprojektowany w taki sposób, że podczas gotowania musi być zamknięty - tylko wtedy gwarantuje się brak otwartego płomienia i równomierność temperatury. Otwarcie pokrywki zwiększy płomień i temperaturę, więc nie uzyskasz oczekiwanych rezultatów.

Pamiętaj! Jeśli pokrywa jest otwarta, oznacza to, że żywność nie jest gotowana!

Nie wolno korzystać z drewna drzew iglastych, których żywica pod wpływem temperatury jest toksyczna! Do rozpalania należy użyć rozpałki zgodnej z normą EN 1860-3. Przy rozpalaniu należy kierować się zaleceniami producenta rozpałki. Ogień zapalać tylko długimi zapalkami lub zapalarkami gazowymi o odpowiednio długiej głowicy, aby uniknąć oparzeń. W procesie spalania opału należy korzystać z popielnika. Zwróć uwagę na możliwą obecność węgielków wśród popiołu.

Nie pozostawiaj zapalonego i otwartego pieca tandoor bez nadzoru.

Zaleca się posiadanie sprawnej gaśnicy na wypadek rozproszenia się ognia i powstania ryzyka pożaru.

7. GASZENIE

Zalecane jest aby poczekać na absolutne wygaszenie w wyniku wypalenia paliwa. Należy jednak pamiętać, że korpus pieca i popiół mogą pozostać gorące długo po zaniknięciu ognia. Po całkowitym wystygnięciu pieca popiół i resztki paliwa stałego należy usunąć w odpowiednio zabezpieczone i dozwolone miejsce.

W sytuacji potrzeby wcześniejszego wygaszenia ognia należy zasypać ww.strefę pieca piaskiem.

Zabronione jest używanie wody do szybszego schładzania pieca jak wewnątrz tak i zewnątrz albo do gaszenia węgla drzewnego w piecu tandoor. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni. Po zakończeniu procesu gotowania zamknij wszystkie pokrywki i otwory w wyniku czego piec tandoor sam się ochłodzi.

8. GWARANCJA

Producent gwarantuje sprawne działanie pieca tandoor, jeżeli ściśle będą przestrzegane warunki określone w instrukcji obsługi, w szczególności w zakresie parametrów dotyczących paliwa. Gwarancja obejmuje towar użytkowany zgodnie z przeznaczeniem oraz informacjami umieszczonymi w instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za efekty normalnego zużycia towaru związanego z eksploatacją. Termin uprawnień gwarancyjnych liczony jest od dnia otrzymania towaru i wynosi 1 rok.

Gwarancją nie są objęte elementy zużywające się, np. rączki, oraz uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i nie powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanej rzeczy.

Gwarancja nie dotyczy wszelkich samowolnych modyfikacji pieca, odprysków farby, korozji powstałej w trakcie użytkowania pieca oraz nieistotnych wad, które nie mają wpływu na wartość użytkową towaru.

Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia.

Instrukcję obsługi należy zachować w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

9. ZASADY BEZPIECZNEGO PRYGOTOWANIA ŻYWNOŚCI

Przed kontaktem z żywnością i po jej przygotowaniu (szczególnie surowego mięsa) myjemy ręce, a gdy nie mamy takich możliwości stosujemy przynajmniej chusteczki lub żele o właściwościach antybakteryjnych.

Produkty takie jak mięso, szczególnie drób, czy ryby przed grillowaniem nie powinny być myte, namnażamy tylko niepotrzebnie bakterie chorobotwórcze w miejscu ich mycia.

Surowe mięso (najlepiej chude – indyk, kurczak, wołowina) i jego przetwory tuż przed smażeniem powinny być przechowywane w niskiej temperaturze (lodówki samochodowe, czy termotorby) i trzymane z daleka od wyrobów gotowych do spożycia (mięś już usmażonych, sałatek, warzyw, owoców).

Nie dotykamy rękami surowego mięsa. Nie używamy tych samych sztućców (szczypiec) do surowego mięsa i do pozostałych produktów (sałatek, warzyw, owoców). Sztućce, których użyliśmy do ułożenia do smażenia surowego mięsa, nie nadają się już potem do jego odwracania, czy surówek.

Grillujemy nad żarzącym się węglem, unikając bezpośredniego kontaktu żywności z ogniem.

Pieczona żywność, przede wszystkim surowe mięso powinno być dokładnie dopieczone. Temperatura dostaje się do wnętrza mięsa wolniej (bezpiecznie, aby kawałki nie były duże), dlatego musimy być cierpliwi, aby uniknąć zatrucia pokarmowego (szczególnie dotyczy to mięsa drobiowego – E. Coli i Salmonella). Mięso powinno się podgrzać do temp. ponad 70°C.

Pieczenie, smażenie, grillowanie ziemniaków lub tostów (pieczywa) niestety nie jest dobre dla naszego zdrowia. Poddana wysokiej temperaturze (już w temp. 120°C) zawarta w nich skrobia zmienia się w akryloamid, który jest związkiem rakotwórczym i może uszkadzać układ nerwowy.

Nigdy nie spożywamy żywności przypalonej! Nadaje się już tylko do wyrzucenia!

Jeśli podczas grilla dodatkowo spożywamy alkohol, to o wiele lepszym wyborem (dla naszego układu pokarmowego, wątroby) od piwa będzie czerwone wino, które prócz tego, iż będzie pomocne w trawieniu to ma korzystny wpływ na nasze serce.

10. NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Korzystanie z pieca tandoor jest bardzo proste, ale musisz znać kilka funkcji, które pozwolą Ci zachować swój nowy piec Tandoor na wiele lat i za każdym razem uzyskiwać doskonały smak potraw. Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną pracę z piecem tandoor, oferujemy odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania:

▪ JAK PIERWSZY RAZ ROZPALAĆ W PIECU TANDOOR?

Niezależnie od pory roku w piecu tandoor rozpala się w ten sam sposób: temperaturę podnosimy stopniowo, tj. najpierw zapalamy drobne drzewo, pozwalając mu się rozgrzać, następnie kładziemy główne drewno opałowe górną. To samo należy zrobić z nowym piecem tandoor, niezależnie od pory roku: temperaturę podnosimy starannie i stopniowo, tak równomiernie, jak to możliwe.

▪ POJAWIŁY SIĘ MIKROPEKNIĘCIA, CO POWINIENEM ZROBIĆ? WADLIWY PIEC TANDOOR?

Nie martw się, pojawienie się mikropęknięć, zjawisko jest normalne i występuje w 100% przypadków.

Mikropęknięcia nie wpływają na działanie pieca tandoor.

Przy pierwszym rozpaleniu na korpusie pieca tandoor mogą pojawić się mikropęknięcia, a im bardziej stopniowo podnosimy temperaturę, tym mikropęknięcia będą mniejsze i mniej zauważalne. Nie martw się i nie bij alarmu - te mikropęknięcia są niezbędne do rozszerzenia pieca tandoor podczas nagrzewania (jest to naturalny proces), dzięki nim gliniany piec tandoor "oddycha". Innymi słowy, są to "temperaturowe szwy - wskaźniki", rozszerzają się, gdy piec jest gorący i są prawie niewidoczne dla oka, gdy piec tandoor się ochładza.

Jeśli piec tandoor jest bardzo mokry, konieczne jest wysuszenie go w sposób naturalny, rozpalenie go na mokro i sztuczne suszenie nie jest zalecane - może to doprowadzić do wzrostu pęknięć.

- ILE DREWNA OPAŁOWEGO POTRZEBUJESZ BY NAPALIĆ W PIECU TANDOOR?

Zalecane nie więcej niż 2/3 objętości. Jeśli dodasz więcej, w zasadzie jest w porządku, ale większość ciepła zniknie, a nie ogrzeje ściany pieca tandoor co jest głównym celem.

Drewno opałowe do wykorzystania w piecu tandoor należy przechowywać w suchym miejscu. Zaleca się stosowanie drewna twardego. Surowe drewno opałowe spali się z bardzo małą wydajnością, emitując duże ilości dymu!

- JAK DŁUGO TRZEBA OGRZEWAD TANDOOR?

To zależy od:

1. Modeli pieca tandoor (jego rozmiaru i grubości ściany), tj. im większy jest piec tandoor, tym dłużej, ale różnica nie jest zbyt duża.

2. Temperatury na zewnątrz, im niższa, tym dłużej. Aby ogrzać piec tandoor średnio zajmie to około 40-90 min. Jeśli zamierzasz grillować przez dłuższy czas, na przykład udziec jagnięcy lub gęś, dodaj trochę więcej drewna i rób to trochę dłużej tak aby ściany pieca tandoor przyjęły więcej ciepła.

- JAK USTALIĆ, CZY PIEC TANDOOR JEST GOTOWY?

To bardzo proste, gdy rozpalisz piec tandoor, jego ściany pokryte są sadzą od wewnątrz, a gdy jest już rozgrzany, sadza leci ze ścian i znów staje się biała, poczekaj, aż pozostałe drewno opałowe się wypali i następnie korzystaj z niego.

- ILE PIEC TANDOOR UTRZYMUJE CIEPŁO?

Pytanie jest bardzo różnorodne, zależy od:

- po pierwsze, im grubsza ścianka tandoora, tym dłużej (ceteris paribus) utrzymuje ciepło;
- po drugie, od metody zawieszania szaszłyków, tandoor z rowkami na szaszłyki w dużej pokrywie utrzymuje mniej ciepła;
- po trzecie, od obecności niezamkniętej dmuchawy, jeśli taka istnieje, tandoor utrzymuje ciepło znacznie mniej;
- po czwarte, od temperatury otaczającego powietrza, im cieplejsze, tym dłużej utrzymuje się ciepło;

- po piąte, być może najważniejszą rzeczą jest wiatr, im silniejszy i zimniejszy wiatr wieje w tandoor, tym szybciej się ochładza.

- CZY MOŻNA KORZYSTAĆ Z PIECA TANDOOR ZIMĄ?

Można! Piec tandoor nie ma ograniczeń temperaturowych. Najważniejsze, aby w chłodne dni stopniowo podnosić temperaturę w piecu, aby uniknąć nagłych zmian.

Jeśli piec tandoor jest bardzo mokry, konieczne jest wysuszenie go w sposób naturalny, rozpalenie go na mokro i sztuczne suszenie nie jest zalecane - może to doprowadzić do wzrostu pęknięć.

- JAK WYCZYŚCIĆ PIEC TANDOOR?

Za pomocą pograbacza i łopatką usuwasz resztki popiołu. Tłuszcz, który spadł na ściany od wewnątrz, wypali się przy następnym użyciu. Nie zaleca się stosowania wody lub chemii gospodarczej. Zewnętrzną powierzchnię schłodzonego pieca tandoor można czyścić drobnoabrazijną szczotką oraz sodą.

Po kilku latach, w razie potrzeby, można odświeżyć zewnętrzny wygląd pieca pomalując metalowe części dowolną farbą żaroodporną (do 400°C).

- JAK PRZECHOWYWAĆ PIEC TANDOOR?

Pamiętaj, że piec tandoor jest wykonany w całości z gliny i dlatego pochłania wilgoć, a poza sezonem mokry tandoor może zamarznąć i pękać. Dlatego podstawową zasadą jest to, że tandoor musi być przechowywany w suchym miejscu, aby wilgoć nie dostała się na niego, w skrajnych przypadkach przykryj tandoor odporną na wilgoć pokrywą.

Jeśli piec tandoor jest bardzo mokry, konieczne jest wysuszenie go w sposób naturalny, rozpalenie go na mokro i sztuczne suszenie nie jest zalecane - może to doprowadzić do wzrostu pęknięć.

- CZY MOŻNA STOSOWAĆ WĘGIEL W PIECU TANDOOR?

Nie! Piec tandoor jest glinianym piecem, więc zadaniem tutaj jest nagrzanie ścian pieca tandoor aby następnie upiec produkt, a nie podgrzanie węgla i gotowanie na

nim. Przenoszenie ciepła węgla nie wystarczy, aby wykonać to zadanie.

11. "LIFEHACKI" ZASTOSOWANIA PIECA TANDOOR

- ✓ po podgrzaniu pieca za pomocą drewna opałowego do białych ścian w środku od góry na węglu można położyć 1-2-3 kg (w zależności od wielkości pieca) prasowanych brykietów węglowych (nie węgiel!). Takie brykiety utrzymują temperaturę do 5 godzin. Tak więc w jeden wieczór możesz ugotować dużą ilość dań!
- ✓ możesz nadać potrawie "wędzonego" smaku, dodając gałązki wiśni do drewna opałowego podczas gotowania;
- ✓ w procesie podgrzewania pieca tandoor, można go używać jako palenisko do garnka żeliwnego oraz kazana za pomocą odpowiedniego uchwytu;

- ✓ po zakończeniu przygotowania głównych potraw piec tandoor ochładza się samodzielnie przez kilka godzin. Ta resztkowa energia cieplna może być wykorzystana przez ten zasób do delikatniejszego gotowania - zainstaluj w środku jednopoziomą kratkę z glinianym garnkiem, w którym możesz gotować ziemniaki z grzybami w śmietanie, mięso z warzywami, wszelkie inne kombinacje produktów. W procesie ochłodzenia pieca tandoor danie za kilka godzin będzie po prostu niesamowite !

*W RAZIE JAKICHKOLWIEK PYTAŃ I NIEJASNOŚCI PRZY
OBSŁUDZE PIECA UCZAG PROSIMY O KONTAKT
TELEFONICZNY LUB MAILOWY.*

tel. 57 23 22 111, e-mail: kazan.tandoor@gmail.com

Życzymy Państwu miłej i bezpiecznej eksploatacji!

Dziękujemy za wybór naszej oferty.

NOTATKI

