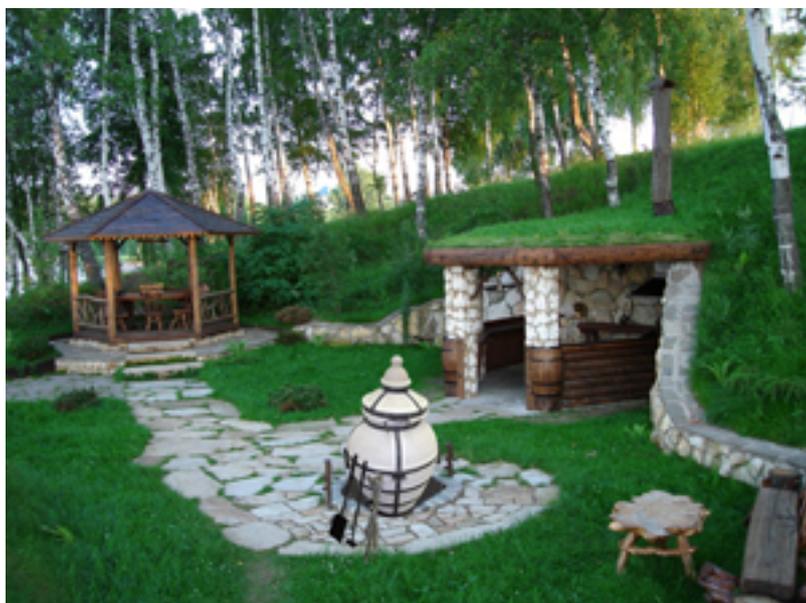


Тандыры в Санкт-Петербурге



Для дома, для дачи, для ресторана создана уникальная переносная Печь-Тандыр, которая откроет для Вас необычный вкус привычных блюд.



Тандыр не только объединяет в себе привычный мангал, шашлычницу и гриль, но и служит настоящим украшением любого садового интерьера, беседки, да и просто лужайки загородного дома!

Украсив собой интерьер, Тандыр может стать необычной изюминкой Вашего Ресторана, привлекая новых гостей, заставляя их влюбиться в по-настоящему вкусные блюда, приготовленные в нем и возвращаться снова и снова к Вам, приводя с собой друзей и знакомых.

Почему Тандыр? Потому что это:



Блюдо в Тандыре готовится за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет равномерно распределять жар, пища хорошо пропекается, не пригорает, оставаясь очень сочной и приобретая неповторимый вкус!

Пища готовится намного быстрее, 15 минут и можно наслаждаться шашлыком! Форель Чудо-Тандыр запечет для Вас всего за 20 минут



Больше не надо следить за процессом приготовления: подливать воду, крутить шампура, раздувать угли! Блюдо закладывается в Тандыр и вынимается уже готовое!

Большое разнообразие блюд

,
которые можно приготовить в
Тандыре
просто поражает: мясо, рыба, овощи, любая дичь! Можно запечь кусочками, а можно целиком!

[читать далее:](#)

[Рецепты](#)

[читать далее: Каталог](#)

Блюдо, приготовленное в Тандыре, порадует любого гурмана! Тандыр - это отличный подарок как другу, так и самому себе!



