

forno tandoori



Prezzo 50.40 Euro

Tandoor è un forno d'argilla a forma di campana rovesciata o cilindrico, adatto per l'uso a gas. ese

[\[visit website\]](#)

Descrizione prodotto

Tandoor è un forno d'argilla a forma di campana rovesciata o cilindrico, adatto per l'uso a gas. esecuzione esterna in acciaio inox. Viene utilizzato nelle cucine mediorientali per cucinare piatti tipici come il Chicken Tandoori o il Chicken tikka, o molte delle varietà di pane locale come il tandoori roti o il naan. Il cibo posto all'interno del forno è così esposto sia al calore della fiamma viva, sia al calore irradiato che scalda l'aria, sia al fumo per eventuali affumicature. La temperatura all'interno del forno può raggiungere i 400 °C ed è pratica comune mantenere il forno acceso per lunghi periodi in modo da tenere la temperatura adatta alla cottura. Il forno viene fornito con i seguenti accessori: 10 spiedi inox, 2 aste pane naan, 1 per Naan semipiene, indicatore di temperatura, coperchio in acciaio inox, 1 piastra bruciatore con alcune palle d'argilla, palla di argilla per riparazione. I dieci spiedini sono di tipo misto come segue : N. 5 spiedini inox tondi 4mm., n. 5 spiedini inox quadrati 6mm, n. 2 aste inox tonde 8mm. per pane naan. Questo prodotto gas è certificato ANSI / NSF by ETL.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 710 x 760 x 940

Energia: Gas

KW gas: 10

Modello: TANDOOR

Tier Price:

