

Мы делаем жизнь вкуснее



Изготавливаем
Тандыры, тажины, кеци, пекарские камни
и многое другое

Наши контакты

84951427988

89035667988

www.keramikaprofi.ru
keramikaprofi@yandex.ru



доставка
по всей России

Тандыр - готовьте вкусно без усилий

Удивляйте друзей и знакомых
вкусным, сочным мясом



Что можно приготовить в тандыре ?



Тандыр Хадис Средний



Тандыр Хадис средний

Высота тандыра: 800 мм

Высота без ножек: 680 мм

Диаметр тандыра: 500 мм

Диаметр горлышка: 280 мм

Толщина стенок - 50 мм

Вес тандыра: 65 кг

В комплект входит:

Колосник, кочерга, совок, навесные
аправляющие для шампуров, шампуры 8шт.

Цена: 17500

Тандыр Хадис Большой



Тандыр Хадис большой

Высота тандыра: 1000 мм

Высота без ножек: 900 мм

Диаметр тандыра: 650 мм

Диаметр горлышка: 320 мм

Толщина стенок - 60 мм

Вес тандыра: 100 кг

В комплект входит:

Колосник, кочерга, совок, навесные направляющие для шампуров, шампуры 8шт.

Цена: 27500

Тандыр Хадис Премиум



Тандыр Хадис Премиум

Высота тандыра: 1150 мм

Высота без ножек: 1000 мм

Диаметр тандыра: 650 мм

Диаметр горлышка: 370 мм

Толщина стенок - 60 мм

Вес тандыра: 115 кг

В комплект входит:

Колосник, кочерга, совок, навесные направляющие для шампуров, шампуры 8шт.

Цена: **32990**

Тандыр Хадис Дачный



характеристики

Высота тандыра: 700 мм

Высота без ножек: 550 мм

Диаметр тандыра: 500 мм

Диаметр горлышка: 260 мм

Толщина стенок - 45 мм

Вес тандыра: 50 кг

В комплект входит:

Колосник, кочерга, совок, шампуры 6шт.

Цена: 15500

Тандыр готовит вкуснее, чем мангал, барбекю и гриль



В отличии от мангала, тандыр готовит шашлык без вашего участия

Шашлык в тандыре не нужно крутить и переворачивать, а он все равно получается равномерно прожаренным.

Тандыр используют вместо Стального гриль барбекю

В обычном гриле мясо готовится за счет углей, а в тандыре за счет нагретых стенок, по этому в тандыре мясо получается более сочным.

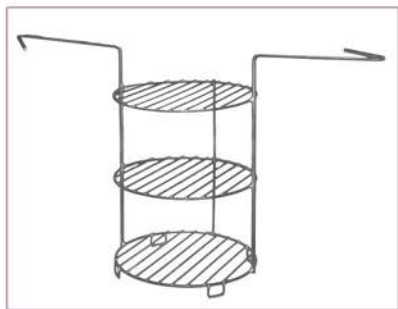


Тандыр заменит даже дорогой керамические гриль

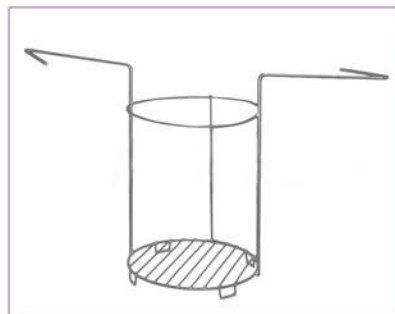
На [специальной этажерке](#), Вы можете готовить несколько блюд одновременно. Кроме того, пространства в тандыре будет значительно больше.



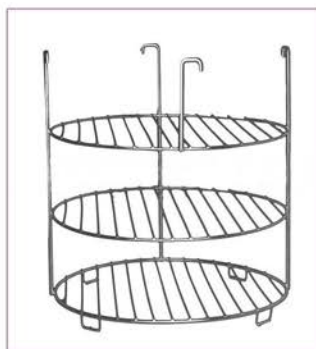
Этажерки для тандыров



Этажерка трехярусная
для средних тандыров



Этажерка мясная
для средних тандыров



Этажерка трехярусная
для больших тандыров



Этажерка мясная
для больших тандыров



Этажерка Ёлочка
для больших тандыров



Этажерка Ёлочка
для средних тандыров

Принадлежности к этажеркам



Камни для выпечки
в тандыре



Кеци сковороды для
запекания в тандыре



Супница для тандыра



Купница для тандыра



Кеци, как жаровня
для мясной этажерки



Горшочек для запекания в
тандыре

Принадлежности для тандыра



**Керамические аксесуары для тандыра
изготовлены в ручную**

**Кеци, шашлычницы, жаровни, супницы,
гусятницы, горшки для запекания - всё это
дело рук наших мастеров**

**Изделия изготавливаются из красной
глины с применением старинной русской
технологии молочение**

Тандыры Хадис в деталях



Тандыр заменит Вам печь, барбекю, гриль и мангал

Круглая форма тандыра способствует сохранению тепла

Тандыр Хадис будет радовать Вас свое красотой долгие годы

Кеци - сковорода из глины для запекани

Кеци - это глиняная сковорода для запекания в духовке или печи. Кеци используется для приготовления блюд грузинской кухни. В Болгарии такую сковороду из глины называют Сач. В России аналог - русская латка.

Сковорода является экологичным изделием, поскольку изготавливается из натуральных материалов, специальным старинным методом - молочением. Это когда уже готовое изделие опускают в молоко, а потом обжигают еще раз.

Что это дает? Такая посуда становится более прочной, а так же более полезной для Вашего здоровья.

Важно, что все изделия из глины у нас - это ручная работа!

Кроме того, глиняные кеци обладают свойствами, позволяющими снизить количество используемого жира при приготовлении, оставляя блюдо более сочным и вкусным. А, чтобы кеци дольше служили вам и не впитывали вкус еды, можно выложить дно смородинными или вишневыми листьями перед приготовлением того или иного блюда.



Уход за глиняной посудой «молочного» обжига

Перед использованием необходимо замочить посуду в течение часа в холодной воде. Посуду можно использовать для приготовления пищи в печи, газовой и электрической духовке, духовом шкафу и микроволновой печи.

ВНИМАНИЕ! Нельзя ставить посуду на открытый огонь и электроплиту.

При приготовлении пищи глиняную посуду необходимо ставить в минимально нагретую духовку для постепенного и равномерного прогрева.

Не допускайте соприкосновения горячей посуды с холодной подставкой, для этой цели используйте деревянную доску.

Не рекомендуется мыть посуду в посудомоечной машине.

Во время мытья не используйте жесткую губку, металлическую губку, ёршик, щётку, моющий порошок. Не используйте моющие средства с выраженным запахом. После мытья вытирайте посуду насухо.



Настоящие грузинские кеци

Так же мы предлагаем приобрести у нас кеци, которые были изготовлены непосредственно в Грузии. Глина, из которой делаются кеци, уникальна и добывается только в одном месте Грузии уже несколько веков - в селе Шроша. Только из этой глины, добытой на территории Боржоми-Харагаульского национального заповедника, получаются настоящие классические грузинские кеци.



В Кеци готовят всё: рыбу, мясо, овощи, выпечку, сыр, грибы и многое другое. Как и прочая глиняная посуда, кеци позволяет готовить без добавления жира, но, чтобы пища приобретала восхитительный аромат, ее дно можно выложить виноградными, вишневыми или смородиновыми листьями.

Самое простое блюдо, приготовленное на кеци, может стать истинным кулинарным шедевром. Приготовленная еда имеет неповторимый, ни с чем не сравнимый вкус и аромат.

В Грузии, приготовленные блюда так и подаются, непосредственно в кеци, что позволяет дольше сохранить их горячими.

Как отличить настоящие кеци из Шрошской глины от более дешевой продукции?

Очень просто – глина, добытая в регионе Имерети, имеет в своем составе частицы кварцевого песка и по этому, при ярком освещении, кеци блестят и переливаются!



Настоящие грузинские кеци

Грузинская сковорода, D 14см – 590 руб.

Грузинская сковорода, D 16см – 790 руб.

Грузинская сковорода, D 18см – 990 руб.

Грузинская сковорода, D 20см – 1190 руб.

Грузинская сковорода, D 25см – 1390 руб.

Грузинская сковорода, D 30см – 1990 руб.

Овальные Грузинские кеци, 30см – 1990 руб.



Кеци из красной глины - собственное производство

Кеци из красной глины, D 13см – 590 руб.

Кеци из красной глины, D 18см – 1190 руб.

Кеци из красной глины, D 20см – 1390 руб.

Кеци из красной глины, D 23см – 1690 руб.

Кеци из красной глины, D 27см – 1990 руб.

Овальные кеци, 27x12см – 1400 руб.



Подробности тут -
[/http://keramikaprofi.ru/keci](http://keramikaprofi.ru/keci)

Пекарский камень для выпечки



Вам никогда не удастся приготовить
на обычном противне пиццу
с понастоящему хрустящей корочкой и
идеально пропеченной начинкой



Настоящую пиццу можно испечь только на
специальном камне из шамотной глины.

Камень нагревается и отдает свое тепло тесту,
делая пиццу пропеченной сверху и
прожаренной снизу



Готовить
на пекарском камне
можно так же
домашний хлеб

Выпекайте
очень вкусный хлеб
с аппетитной хрустящей
корочкой
в домашних условиях



Любая выпечка легко и просто!
Круасаны, тарталетки, пирожки и многое другое



Так же на камне можно запекать мясо и рыбу в фольге



Инструкция по использованию камня для духовки

Перед использованием камень необходимо просушить и прогреть, после чего он готов к использованию.

Смазывать камень маслом нельзя, при необходимости можно присыпать мукой. Однако лучший эффект достигается, если выпекать изделия из теста непосредственно на камне.

Как и любое керамическое изделие, камень нельзя подвергать резким перепадам температур (с мороза ставить в разогретую печь и наоборот), мыть в посудомоечной машине или с использованием моющих средств и большого количества воды.

Остатки пищи лучше всего счищать на сухую скребком, щеткой или тряпочкой. Не роняйте, не допускайте ударов, и камень прослужит Вам долгие годы.



Каталог камней для выпечки



Камень для выпечки D20

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 1,9см
Вес камня: 0,9кг

Цена: 790



Камень с выемкой D25

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 1,9см
Вес камня: 1,2кг

Цена: 990



ХИТ! Камень для пиццы D32

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2см
Вес камня: 2,7кг

Цена: 1790



Пекарский камень D21

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2,5см
Вес камня: 2кг

Цена: 990



Пекарский камень D28

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2,5см
Вес камня: 3кг

Цена: 1590



Камень противень 58x44

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 3см
Вес камня: 12кг

Цена: 4990



Пекарский камень 32x32

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2см
Вес камня: 3кг

Цена: 1390



ХИТ! Подовый камень 31x34

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2,5см
Вес камня: 4,5кг

Цена: 2290



ХИТ! Камень для духовки 30x37

Характеристики камня:
Материал камня: шамотная глина
Толщина камня: 2,5см
Вес камня: 5кг

Цена: 2500

Условия сотрудничества



от 20 шт. скидка 30%



Мы доставляем по всей России

89035667988

84951427988

keramikaprofi@yandex.ru

www.keramikaprofi.ru