Керамическая печь Тандыр (мангал)



Астана, Казахстан

Уважаемые друзья. Это керамическая шашлычница в народе тандыр. Тандыр изготавливается из шамотной массы при температуре обжига свыше 1000 градусов. Стальная окантовка - гнутье с элементами ковки. Конструктивные особенности: вертикальное расположение шампуров, равномерность температуры приготовления за счет высокой теплоемкости корпуса печи. Время до полного приготовления шашлыка, после прогрева керамического сосуда 10-12 минут. В ней можно готовить очень многое, мясо, птицу, рыбу, грибы и т.д. Вкус приготовленных блюд просто фантастика. К тому же это самый лучший подарок для тех у кого есть свой дом или ресторан.
Просьба в комментариях указывать адрес электронной почты, всю информацию по ценам и характеристикам вышлю.
ДЕЙСТВУЕТ ГИБКАЯ СИСТЕМА СКИДОК. Спасибо.

Цена: Договорная	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен

Чаплинский Петр **87012061082**