

FORNO TANDOORI A GAS - MOD. TANDOOR - Struttura esterna in acciaio inox - Potenza Kw 10 - Dimensioni mm. L 710 x P 760 x h 940

Codice: STD/TANDOOR

€ 1.805,76 (+IVA € 397,27)

ALLFORFOOD™



Il forno Tandoori 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.

Scheda tecnica

FORNO TANDOORI A GAS	Peso Kg 250
MOD. TANDOOR	In dotazione:
Struttura esterna in acciaio inox e internamente con una pentola di creta artigianale	n. 10 spiedi inox (n. 5 spiedini inox tondi 4 mm, n. 5 spiedini inox quadrati 6 mm)
Viene utilizzato per cucinare piatti tipici come il Chicken Tandoori o il Chicken tikka, o pane locale come il tandoori roti o il naan	n. 2 aste inox tonde 8 mm pane naan
Questo prodotto gas è certificato ANSI / NSF by ETL	n. 1 per Naan semipiene
Indicatore di temperatura	coperchio in acciaio inox

Potenza Kw 10	n. 1 piastra bruciatore con alcune palle d' argilla
Dimensioni mm. L 710 x P 760 x h 940	palla di argilla per riparazione
