

KUUM KARU TANDOORAHHI

Kuum Karu tandoorahi paigaldatakse tasasele pinnale eemale hoonetest. Tandoorahju paigaldamisel ebatasasele või pehmele pinnale on soovituslik kasutada Kuum Karu betoonalust, mis tagab ahju stabiilse püsimise. Soovituslik on ahi selle mitte kasutamise ajal katta veekindla kattega. See kaitseb puitosi sademete eest ja talvisel hooajal kaitseb ahju küttekollet sinna sattuda võiva vee külmumise eest.

Kuum Karu tandoorahju kütmise protsess on lihtne. Esmalt eemalda ahjult kate. Aseta kuivad puud ahju püstises asendis. Puude alla pane kergesti süttivat materjali, nt paberit või kasetohtu. **Keelatud on tuld süüdata vedelikega, nt süütevedelikuga!** Tule süütamine toimub alumisest avast ja kõige mugavam on seda süüdata gaasipõletiga. **Põlemise ajaks jäta ahju kaas ja alumine ava lahti!** Sõltuvalt plaanitavast menüüst ja ilmaoludest on vaja ehk põletada ka teine ahjutäis puid. Ühe ahjutäie põlemine võtab ajaliselt umbes tund aega. Sööd võib enne toidu valmistamist alumisest avast välja võtta, kuid ei pea võtma. Ahju jäetud söed imavad nt liha küpsemisel tekkiva liharasva endasse ja ahjupõhi jääb peale süte välja võtmist puhtaks. Kui toit on asetatud ahju, tuleb kaas ja alumine ava sulgeda. Sõltuvalt valmistatavast toidust on võimalik alumise ja ülemise ava avamisega temperatuuri tõsta, nt toidu pruunistamiseks. **Toitude asetamisel ahju ja välja võtmisel tuleb kasutada kuumakindlaid kindaid (põletusohi)!**

Kuum Karu tandoorahjuga on kaasas mitmekülgse kasutusvõimalusega küpsetusrõngas. Selle külge saab riputada vardad või teistpidi rõnga ahjule asetades saab sellele asetada poti või panni. Samuti tuleb ahjuga kaasa ka riputusvarras, kuhu saab nt riputada kettide abil paja või konksu lihatükiga

Lisana on võimalik juurde osta mitmetasandiline küpsetusresti hoidja. Selle abil on võimalik küpsetada nt kolm pitsat korraga või liha ja lihakõrvane üheaegselt.

Kui ahi korralikult kuumaks kütta, saab valmistada mitu ahjutäit šašlõkki. Ühe ahjutäie šašlõki valmimine kuumaks köetud ahjus võtab aega umbes 10 - 15 minutit. Pajatäis hautist valmib umbes 40 minutiga. Oluline toidu valmimise juures on, et ei pea vahepeal vardaid keerutama või pajarooga segama.

Toidu valmistamine Kuum Karu tandoorahjus on ülimalt lihtne, sest toit valmib ise ja ei vaja erilist järelvalvet või pidevat segamist. Kuum Karu tandoorahi sobib toidu valmistamiseks nii suvel kui talvel. Valmistada saab liha, kala, köögivilju, hautiseid, suppe, pirukaid - toitude loetelu on piirideta. Kui ahi juba soojaks köetud, siis laske aga fantaasial lennata!

Tehnilised andmed

Tandoorahju kõrgus	100 cm
Tandoorahju välimine läbimõõt ilma töölauata ja sangadeta	~ 65 cm
Tandoorahju kaal	~ 240 kg
Tandoorahju küttekolde sisemine läbimõõt	30 cm
Tandoorahju küttekolde sügavus	67 cm