

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Ижевск (3412)26-03-58
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sibir.nt-rt.ru/> || sri@nt-rt.ru

Аксессуары к тандырам

Как в любом приборе для приготовления пищи важную роль в **тандыре** играют его внутренние элементы, при помощи которых любое блюдо можно сделать невероятно вкусным, сочным и гастрономически привлекательным. Для любителей **шашлыка** важным элементом будут являться специальные шампуры, для любителей **стейков** различной степени прожарки подойдут многоярусные тарелки и решетки, любителям **рыбы, морепродуктов и овощей** следует обратить внимание на тарелки-решетки. Для всех разновидностей блюд в **тандыре** есть свои приспособления, при использовании которых пища приобретает неповторимый вкус и окрас. Для любого гурмана есть свои элементы, способные сделать процесс приготовления пищи на открытом огне завершенным. Ну а для тех, кто любит эстетику и чистоту, и кто заботится о своем тандыре, существуют специальные чехлы, защищающие печь от пыли, влаги, атмосферных осадков и прямого воздействия солнечных лучей.

Подставка для крышки



Подставка для крышки тандыра служит опорой для размещения верхней керамической части после завершения процесса приготовления. Это позволяет сохранять крышку в чистоте, сохранности и целостности. Помимо самой крышки на подставке можно разместить шампуры и кочергу, которые необходимы в процессе работы тандыра.

Габаритные размеры:

Наружный диаметр подставки - 270мм;
Внутренний диаметр подставки - 245мм;
4 ручки крепления длиной 190мм;
Высота - 650мм;
Ширина (по ручкам) - 470мм.

Тарелка трехъярусная



Тарелка трехъярусная устанавливается внутрь подходящего по модели **тандыра** и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Тарелка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется, удобна в использовании, эргономична и безопасна. Данная тарелка подходит для следующих **модификаций тандыров**:

✓ "Премиум";

✓ "Семейный".

Габаритные размеры:

Высота опорной части - 240 мм;

Высота до ручек - 400 мм;

Диаметр тарелок - 220 мм;

Количество ярусов - 3.

Решетка трехъярусная



Решетка трехъярусная устанавливается внутрь подходящего по модели **тандыра** и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Решетка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется, удобна в использовании, эргономична и безопасна. Данная тарелка подходит для следующих **модификаций тандыров**:

✓ "Премиум";

✓ "Комфорт".

Габаритные размеры:

Высота опорной части - 240 мм;

Высота до ручек - 400 мм;

Диаметр решеток - 220 мм;

Количество ярусов - 3.

Тарелка двухъярусная



Тарелка двухъярусная устанавливается внутрь подходящего по модели **тандыра** и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Тарелка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется, удобна в использовании, эргономична и безопасна.

Данная тарелка подходит для следующих **модификаций тандыров:**

✓ "Дачный";

✓ "Семейный".

Габаритные размеры:

Высота опорной части - 160 мм;

Высота до ручек - 320 мм;

Диаметр тарелок - 220 мм;

Количество ярусов - 2.

Тарелка-решетка четырехъярусная



Тарелка-решетка четырехъярусная устанавливается внутрь подходящего по модели тандыра и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. **Тарелка-решетка** изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется удобна в использовании, эргономична и безопасна.

Данная тарелка-решетка подходит для любых модификаций тандыров.

Габаритные размеры:

Высота опорной части - 280 мм;

Высота до ручек - 440 мм;

Диаметр решеток/тарелки - 220 мм;

Количество ярусов - 4.

Тарелка-решетка трехъярусная



Тарелка-решетка трехъярусная устанавливается внутрь тандыра и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. **Тарелка-решетка** изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется удобна в использовании, эргономична и безопасна. **Данная тарелка-решетка** подходит для любых модификаций тандыров.

Габаритные размеры:

Высота опорной части - 200 мм;

Высота до ручек - 350 мм;

Диаметр решеток/тарелки - 220 мм;

Количество ярусов - 3.

Тарелка "Ёлочка"



Универсальная тарелка "Ёлочка" устанавливается внутрь тандыра и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Тарелка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется, удобна в использовании, эргономична и безопасна. На имеющиеся наконечники с легкостью надеваются сырые полуфабрикаты, необходимые для приготовления вкусной и здоровой еды. Данная тарелка подходит для всех модификаций тандыров.

Габаритные размеры:

Высота - 330 мм;

Диаметр тарелок - 220 мм;

Количество ярусов - 3;

Число наконечников - 12.

Набор крюков



Набор крюков предназначен для подвешивания больших кусков мяса, рыбы, птицы либо целых тушек для дальнейшего приготовления внутри тандыра. **Крюки** представляют собой специальные приспособления, выполненные из нержавеющей стали, совмещенных с удобными держателями, крепящимися в верхней части печи.

Количество крюков в комплекте - 3шт;

Длина крюков:

- 240 мм - 1шт;

- 330 мм - 1шт;

- 390 мм - 1шт.

Тарелка "Ёлочка" с решеткой



Универсальная тарелка "Ёлочка" с решеткой устанавливается внутрь тандыра и предназначена для приготовления различного вида мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Она представляет собой объединенную модель острых наконечников, решетки и нижнего подноса. Тарелка изготовлена из пищевой нержавеющей стали, способной выдерживать высокие температуры. Она легко моется, удобна в использовании, эргономична и безопасна. На имеющиеся наконечники с легкостью надеваются сырые полуфабрикаты, необходимые для приготовления вкусной и здоровой еды. Данная тарелка подходит для всех модификаций тандыров, идеальна для приготовления комбинированных блюд (мясо, птица, овощи, морепродукты).

Габаритные размеры:

Высота - 350 мм;

Диаметр тарелки/решетки - 220 мм;

Количество ярусов - 4;

Число наконечников - 12.

Тарелка гриль



Тарелка-гриль представляет собой приспособление, позволяющее разместить курицу или индейку целиком внутри тандыра для дальнейшего приготовления. Диаметр тарелки составляет 220 мм. Она подходит для любого вида тандыра.

Чехол влаго-пылестойкий "Премиум"



Чехол влаго-пылестойкий "Премиум" предназначен для защиты тандыра от атмосферных осадков, прямого воздействия солнечных лучей, а также пыли и грязи. Он является необходимым атрибутом для наилучшего сохранения тандыра в целостности.

Чехол влаго-пылестойкий "Большой"



Чехол влаго-пылестойкий "Большой" предназначен для защиты тандыра от атмосферных осадков, прямого воздействия солнечных лучей, а также пыли и грязи. Он является необходимым атрибутом для наилучшего сохранения тандыра в целостности.

Чехол влаго-пылестойкий "Средний"



Чехол влаго-пылестойкий "Средний" предназначен для защиты тандыра от атмосферных осадков, прямого воздействия солнечных лучей, а также пыли и грязи. Он является необходимым атрибутом для наилучшего сохранения тандыра в целостности.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://sibir.nt-rt.ru/> || sri@nt-rt.ru