

ДРЕВНЯЯ ПЕЧЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ



ТАНДЫРЫ АМФОРА

производство керамики
с 1998



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

*История
нашего бренда
since 1998*

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

Карта распространения Тандыров «Амфора»

Бренд «Тандыры «Амфора» существует с 1998 года. Наша продукция известна и любима как в России, так и далеко за ее пределами: в СНГ, Западной и Восточной Европе, в США и Канаде, в Австралии, и на Ближнем Востоке.



Тандыры «Амфора» предназначены для приготовления (запекания) разнообразных блюд. Например, в керамических тандырах очень удобно запекать мясо (шашлык, баранью ногу, свиную рульку и др.), а также готовить множество других блюд (рыбных, овощных, мучных).

Помимо сугубо утилитарных свойств, тандыры обладают художественными качествами. Внешнему виду изделий уделяется повышенное внимание: мы украшаем поверхность тандыров рельефными орнаментами и коваными элементами из металла. Именно поэтому Тандыры стоит воспринимать не только как удобную и красивую керамическую печь, но и как изысканный и оригинальный элемент экстерьера или подарок.

В настоящее время линейка Тандыров состоит из 11-ти разнообразных по форме и ёмкости моделей – этого вполне достаточно, чтобы удовлетворить запросы и предпочтения потенциальных покупателей. Тем не менее, мы постоянно разрабатываем новые модели и более удобные приспособления.



Сопутствующая продукция включает в себя различные аксессуары: решетки, шампуры, этажерки, кованные крюки, всевозможные подставки и так далее, вплоть до чехлов, фартуков и рукавиц.

Тандыры принято ставить в один ряд со сходным по назначению оборудованием для приготовления еды на открытом воздухе. Но мангалы, барбекю, грили и прочие изделия не могут сравниться с Тандырами по ряду возможностей и потребительских качеств.



Аладдин



Дастархан



Восточный



Атаман



Большой

Принцип работы Тандыра «Амфора» таков: снимается крышка, вытаскивается поддувало. Внутрь, на колосник, закладываются дрова, разжигаются, Тандыр разогревается до максимальной температуры, показателем готовности Тандыра к работе являются полностью белые внутренние стенки. Затем на навесных шампурах или прочих специальных устройствах закладывается мясо (птица, рыба, дичь), овощи.

Процесс приготовления блюд в Тандыре осуществляется не на углях, а за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания, а также максимально сохранить сочность первоначального продукта.



Также метод приготовления в Тандыре является более экологичным и менее канцерогенным по сравнению с грилем, мангалом и барбекю, так как контакт с открытым огнём сведён к минимуму.

В 2021 году линейку Тандыров дополнили модели с откидными крышками (см. стр 5-6).



**Аладдин
mini**



Скиф



Есаул



Охотник



Донской



Кочевник

Преимущества

1 Тандыры «Амфора» по сравнению с мангалами, барбекю и грилями обладают лучшими характеристиками: в Тандырах можно приготовить гораздо большее количество блюд, нежели в других печах и ёмкостях.



2 Тандыры «Амфора» оптимальны по характеристикам: они замечательно держат жар и равномерно распределяют его по всему объему. Форма сосуда и точно рассчитанная толщина стенок обеспечивают наилучший температурный режим.



Аладдин Дастархан Восточный Атаман Большой Аладдин mini



3 Тандыр внешне эстетичен и даже экзотичен; он привлекает внимание и вызывает удивление. При соблюдении требований эксплуатации Тандыр прослужит Вам долгие годы.

4 Цены на «Тандыры Амфора» экономически обоснованы и максимально конкурентны.

5 Необходимость в постоянном контроле над приготовлением пищи отсутствует. Процесс запекания сводится к простым операциям: подготовке Тандыра и ингредиентов, помещении блюда внутрь Тандыра, извлечении готовой пищи и подаче его на стол.



Скиф

СамОбжар

Есаул

Охотник

Донской

Кочевник

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

*Изключивные
тандыры*

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

ТАНДЫР АЛАДДИН



Данная модель Тандыр «Аладдин»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	6,5 см (+/- 0,5 см)
Высота	120 см
Высота без крышки	83 см
Диаметр горла	35 см
Диаметр	83 см
Кол-во шампуров в комплекте	20 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка-подставка для крышки, подставка под тандыр по 1 шт.	
Вес	215 кг (+/- 5 кг)
Объем	135 л

Новинка



ТАНДЫР ДАСТАРХАН



Данная модель Тандыр «Дастархан»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	8 см (+/- 1 см)
Высота	113 см
Высота без крышки	78 см
Диаметр горла	31 см
Диаметр	69 см
Кол-во шампуров в комплекте	12 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка-подставка для крышки по 1 шт.	
Вес	176 кг (+/- 10 кг)
Объем	125 л

Новинка



ТАНДЫР ВОСТОЧНЫЙ



Данная модель Тандыр «Восточный»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	6,5 см (+/- 0,5 см)
Высота	110 см
Высота без крышки	73 см
Диаметр горла	36 см
Диаметр	79 см
Кол-во шампуров в комплекте	20 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка	по 1 шт.
Вес	190 кг (+/- 10 кг)
Объем	125 л

Новинка



ТАНДЫР АТАМАН



Данная модель Тандыр «Атаман»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	107 см
Высота без крышки	78 см
Диаметр горла	34 см
Диаметр	61 см
Кол-во шампуров в комплекте	12 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.
Вес	145 кг (+/- 5 кг)
Объем	95 л

Новинка



ТАНДЫР БОЛЬШОЙ



Данная модель Тандыр «Большой»
имеется в продаже с откидной крышкой.

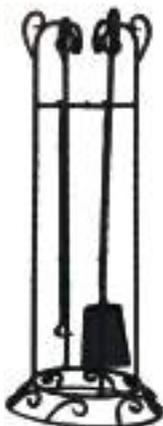


Толщина стенки	5,5 см (+/- 0,5 см)
Высота	103 см
Высота без крышки	72 см
Диаметр горла	25 см
Диаметр	59 см
Кол-во шампуров в комплекте	8 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.
Вес	122,5 кг (+/- 2,5 кг)
Объем	80 л

Новинка



ТАНДЫР АЛАДДИН mini



Данная модель Тандыр «Аладдин mini»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	91 см
Высота без крышки	61 см
Диаметр горла	31 см
Диаметр	62 см
Кол-во шампуров в комплекте	12 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров, стойка - подставка под крышку, подставка под тандыр	по 1 шт.
Вес	112,5 кг (+/- 2,5 кг)
Объем	75 л

Новинка



ТАНДЫР СКИФ



Данная модель Тандыр «Скиф»
имеется в продаже с откидной крышкой. →

Толщина стенки	5,5 см (+/- 0,5 см)
Высота	89 см
Высота без крышки	61 см
Диаметр горла	31 см
Диаметр	64 см
Кол-во шампуров в комплекте	12 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров по 1 шт.	
Вес	140 кг (+/- 5 кг)
Объем	75 л

Новинка



ТАНДЫР ЕСАУЛ



Данная модель Тандыр «Есаул»
имеется в продаже с откидной крышкой. →

Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	82 см
Высота без крышки	61 см
Диаметр горла	29 см
Диаметр	54 см
Кол-во шампуров в комплекте	8 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров по 1 шт.	
Вес	97 кг (+/- 4 кг)
Объем	55 л

Новинка



ТАНДЫР ОХОТНИК



Данная модель Тандыр «Охотник»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	73 см
Высота без крышки	52 см
Диаметр горла	25 см
Диаметр	50 см
Кол-во шампуров в комплекте	8 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник	по 1 шт.
Вес	82,5 кг (+/- 2,5 кг)
Объем	40 л

Новинка



ТАНДЫР ДОНСКОЙ



Данная модель Тандыр «Донской»
имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	67 см
Высота без крышки	48 см
Диаметр горла	21 см
Диаметр	42 см
Кол-во шампуров в комплекте	8 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник	по 1 шт.
Вес	52,5 кг (+/- 2,5 кг)
Объем	30 л

Новинка



ТАНДЫР КОЧЕВНИК



Данная модель Тандыр «Кочевник» имеется в продаже с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота	63 см
Высота без крышки	45 см
Диаметр горла	21 см
Диаметр	45 см
Кол-во шампуров в комплекте	8 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.
Вес	52,5 кг (+/- 2,5 кг)
Объем	25 л

Новинка



ТАНДЫР СамОбжар



Данная модель Тандыр «СамОбжар» имеется в продаже только с откидной крышкой.



Толщина стенки	5 см (+/- 0,5 см)
Высота (общая с ножками)	98 см
Высота без крышки	76 см
Диаметр горла	30,5 см
Диаметр	52 см
Кол-во шампуров в комплекте	12 шт.
Комплектация - кочерга, совок, колосник, приспособление для подвешивания шампуров	по 1 шт.
Вес	97 кг (+/- 5 кг)
Объем	48 л

Новинка





К
Керамические
грили



1.



2.



РЕШЕТКА - ГРИЛЬ
для костровницы
из нержавеющей стали 57 см

Специальная решетка - гриль из нержавеющей стали для использования «Костровницы» в качестве гриля (продается отдельно).



Чаша для костра «КОСТРОВНИЦА»	
Высота	30 см
Диаметр	68 см
Вес	39, 22 кг
Комплектация	
Лепестки	6 шт.
Дно	1 шт.
Подставка металлическая (2)	1 шт.
Ящик упаковочный деревянный (1)	1 шт.





Гриль «МАРОККАНСКИЙ»

Толщина стенки	3 см
Общая высота изделия с подставкой	155 см
Высота гриля без подставки	70 см
Диаметр гриля	35 см
Общий диаметр	45 см
Вес	45,66 кг
Комплектация	
Гриль в сборе: чаша, крышка, колпачок, нижняя заглушка.	1 шт.
Совок, кочерга	по 1 шт.
Стойка-подставка	85 см
Решетка из нержавеющей стали	33,5 см


1

2

1. Подставка под жаровню-гриль малая 62 см

2. Подставка под жаровню-гриль большая 73 см

ЖАРОВНЯ-ГРИЛЬ НАСТОЛЬНАЯ

Высота	35 см
Диаметр	34 см
Вес	18,1 кг

Комплектация

Жаровня в сборе - чаша, крышка, по 1 шт.
подставка керамическая, решетка из нержавеющей стали 29 см





Аксессуары



Подходит к Тандырам: Аладдин, Дастархан, Восточный, Атаман, Большой, Скиф, Есаул. Очень удобен для приготовления мелких продуктов (грибы, овощи, креветки, картошка с салом и пр.).



Подходит к Тандырам: Аладдин, Дастархан, Восточный, Атаман, Большой, Аладдин mini, Скиф, Есаул.



Подходит к Тандырам: Аладдин, Дастархан, Восточный, Атаман, Большой, Аладдин mini, Скиф, Есаул, Охотник.

ШАМПУР в ассортименте



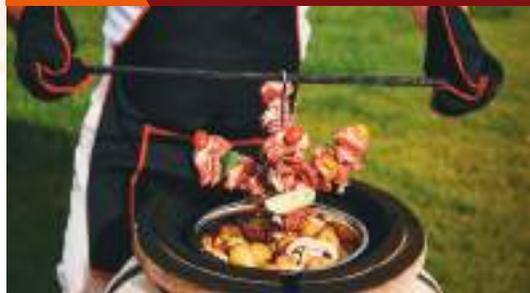
ШАМПУР двойной



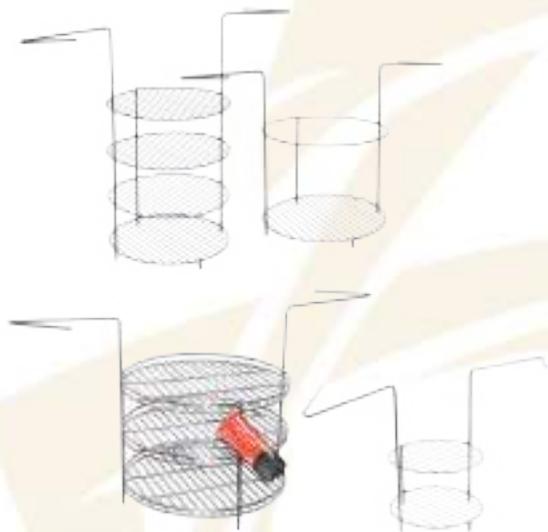
КРЮК для бараньей ноги



ПЕРЕКЛАДИНА универсальная

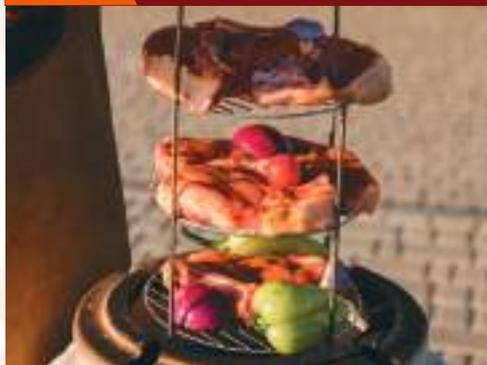


РЕШЕТКА - ГРИЛЬ «ПРЕМИУМ» 1, 2, 3, 4 яруса



В ассортименте:
1-2-3-4-х ярусные, в том числе с
доп.кольцами;
Диаметр 19-22-27-29-33 см.

РЕШЕТКА - ГРИЛЬ в ассортименте

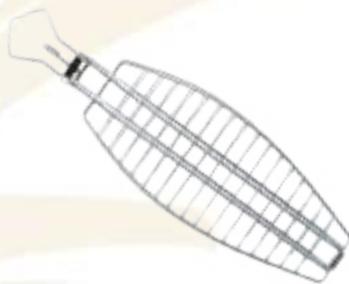


Решетки- гриль из нержавеющей стали применяются для приготовления мяса, рыбы, окорочков, сосисок, сарделек, колбасок, бифштексов, овощей, грибов, морепродуктов и др.

Рыбная решетка предназначена для запекания в Тандыре рыбы целиком.

Рыбу можно нафаршировать разнообразной начинкой.

РЕШЕТКА - ГРИЛЬ РЫБНАЯ



Длина рабочая	36 см
Ширина	15 см
Толщина	3 см
Из нержавеющей стали	

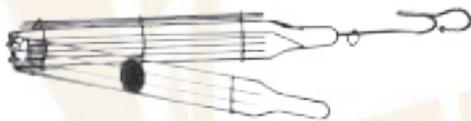
РЕШЕТКА - ГРИЛЬ «ШАР» из нержавеющей стали



Решетка-гриль «Шар» предназначена для запекания крупных кусков мяса или птицы.

Диаметр	22 см
Длина ручки	23 см

РЕШЕТКА - ГРИЛЬ «Кебаб» из нержавеющей стали



Решетка-гриль «Кебаб» используется для запекания в тандыре сосисок, колбасок, купат или небольших кусочков овощей.

Длина	46 см
Ширина	3,3 см
Высота	4,3 см
Рабочая длина	25,5 см

КОРОБКА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ из нержавеющей стали



Приспособление для копчения продуктов или жарки шашлыка. С ее помощью вы можете добавить особый аромат дымка в любую приготовленную пищу в тандыре.

Диаметр	16 см
Высота	4 см

ЁЛОЧКИ из нержавеющей стали

Ёлочки – прекрасная альтернатива решеткам-гриль: в миску кладете, например, картофель, а на шипы накалываете мясо, овощи и пр. Во время приготовления картофель пропитывается соком. Получается невероятно вкусное блюдо.



Диаметр	29 см
Кол-во шипов	6 шт.
Длина шипа	16 см
Высота между шипами	5 см
Высота между чашей и нижним шипом	12 см
Глубина чаши	11 см
Общая высота	37 см
Из нержавеющей стали	

Подходит к Тандырам:
Восточный, Атаман, Скиф, Аладдин,
Аладдин мини, Дастархан.



Диаметр	21 см
Кол-во шипов	6 шт.
Длина шипа	13 см
Высота между шипами	5 см
Высота между чашей и нижним шипом	10 см
Глубина чаши	8,5 см
Общая высота	37 см
Из нержавеющей стали	

Подходит к Тандырам:
Восточный, Атаман, Скиф, Аладдин,
Аладдин мини, Дастархан, Большой, Есаул,
Охотник.



*Стейк-
дело тонкое*

ТАНДИРЫ • АМФОРА •

РЕШЕТКА - ГРИЛЬ для стейков



Толщина стенки	2 см
Диаметр	21 см, 27,5 см, 33,5 см
Вес	1,85 кг, 3 кг, 3,8 кг

Устанавливается на приспособление для подвешивания шампуров.

Подходит к Тандырам: Большой, Атаман, Скиф, Есаул, Аладдин, Аладдин mini.

КАСТРЮЛЯ - КАЗАН с крышкой чугунная



В ассортименте.

КАСТРЮЛЯ - КАЗАН с крышкой - сковородой чугунная



ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН



КУРНИЦЫ из нержавеющей стали



Высота	10 см
Глубина чаши	6 см
Диаметр	28 см
Вес	740 гр

Курница из нержавеющей стали предназначена специально для запекания курицы или другой мелкой птицы. Держатель для птицы позволяет идеально приготовить блюдо, гарантируя оптимальный аромат и хрустящую корочку.

Высота	9,5 см
Глубина чаши	6 см
Диаметр	21 см
Вес	506 гр



КЕРАМИКА ручной работы

ЧУГУНОК, 2 л
+ухват металлический
(продается отдельно)



УТЯТНИЦА, 3 л **СОЛИЛО, 2 л**



AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



ЧЕХОЛ ПЫЛЕВОДОСТОЙКИЙ

Ткань Оксфорд 210 - полиэфирная ткань из профилированной нити, обеспечивающей повышенную прочность, стойкость к истиранию, малый вес изделий и цветоустойчивость к ультрафиолету и стиркам. Полиуретановое покрытие (PU) придает ткани водоотталкивающее и водоупорное свойство.

Для всех моделей Тандыров, Марокканского гриля, Костровницы, Жаровни-гриль

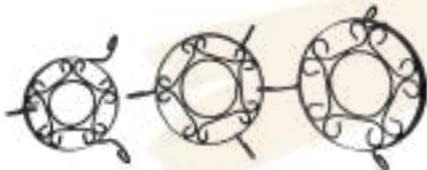
СТОЙКА - ПОДСТАВКА ПОД КРЫШКУ малая



ТЕЛЕЖКА для ТАНДЫРА большая и малая



ПОДСТАВКА ПОД ТАНДЫР в ассортименте



ЗОЛЬНИК



ДРОВНИЦЫ большая и малая, ЧЕХЛЫ ДЛЯ ДРОВНИЦ

КАМЕНЬ-ОТСЕКАТЕЛЬ ЖАРА

Диаметр: 23 см, 28 см, 32 см

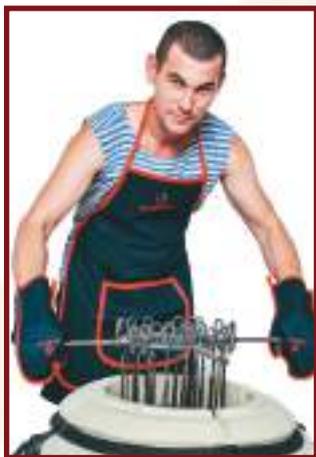


СТОЙКА - СОЛНЫШКО



**НАБОР «Тандыр - MAN»
(2 рукавицы, фартук)
из джинсовой ткани**

**ПРИХВАТКА - ВЕРЕЖКА
огнестойкая с арамид-
ными волокнами**



**Фартук из
натуральной кожи
в ассортименте**



**НАБОР детский
«MINI CHEF»
(фартук + прихватки)**

**НАБОР взрослый
«HOT MAN»
(фартук + прихватки)**



AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

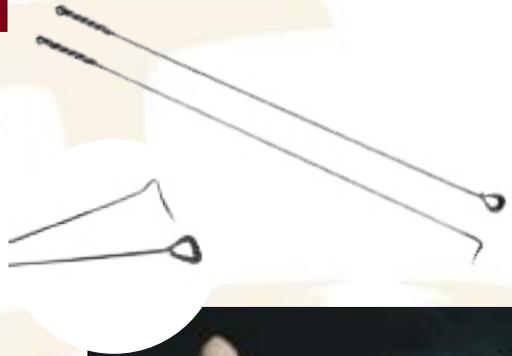
Выпечка

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

Набор для приготовления лепешек (капкир+ крючок)

Длина	70 см
Пищевая нержавеющая сталь	6 мм

Набор сделает максимально удобным процесс приготовления лепешек в тандыре. С помощью капкира вы отделяете готовую лепешку от стенок тандыра, при этом крючком придерживаете лепешку с другой стороны, не давая упасть.



НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЕПЕШЕК (рукавица, 2 подушки)



Лепешки в Тандыре

Замесить тесто: 1 кг муки, 500 мл молока, 10 г дрожжей, 7 г соли, стакан воды. Дать настояться. Создать формы из теста. При желании нанести рисунок с помощью чекича. Прикрепить к стенке Тандыра, дождаться готовности, снять при помощи капкира и крючка.



ЧЕКИЧ штамп для выпечки

Диаметр	7,2 см
Высота деревянной части	9,5 см
Длина шипов	1,5 см



КАМЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Диаметр 21 см подходит
для средних и больших
этажерок

Диаметр 28 см подходит
для больших этажерок



AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

Мясные блюда

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ТАНДЫРЕ

- Снимите крышку, откройте поддувало, разожгите Тандыр, дождитесь момента, пока внутренние стенки побелеют (см. «лайфхаки» как наиболее экономично использовать Тандыр).
- Если раскаленных углей и золы в Тандыре получилось слишком много – можно их частично убрать при помощи кочерги и совка, чтобы избежать подгорания блюда.
- Поместите в Тандыр продукты и закройте крышку, колпачок и поддувало.
- Засеките необходимое время.
- Откройте крышку и достаньте готовые блюда.



МЯСО

Мясо в Тандыре можно готовить множеством способов: на специальном Крюке, на решетках-гриль, в курнице, в керамических горшочках и т.д.

Классическим является – на шампурах. Нужного размера кусочки мяса насадить на шампур и поместить в Тандыр. Маленькие кусочки приготовятся очень быстро – за 7-15 минут, большие кусочки – до 15-20 минут. Мясо в Тандыре запекается очень быстро и не соскальзывает с шампуров благодаря их специальной конструкции. Но, на всякий случай, можно наколоть на кончик шампура сырой картофель – он точно предотвратит падение мяса в первые минуты.



АМФОРА

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS

Блюда из рыбы

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



РЫБА

Рыбу в Тандыре можно готовить двумя способами:

- в специальной рыбной Решетке – гриль для большой рыбы целиком;
- на решетке-гриль – в виде стейков, или мелкую рыбку - целиком.



Овощи, грибы, креветки

- на специальном «двойном» шампуре;
- на решетке-гриль;
- на ёлочке.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ



Стейк семги тщательно промыть, при необходимости очистить. Добавить приправу для рыбы, соль/перец по вкусу, смочить лимонным соком. Разложить на решетке, при желании добавить морепродукты и овощи. Готовить 35-45 минут при закрытой крышке до полной готовности.

AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS AMFORA TANDOORS



tenchat.ru/amfora_tandoors



Тандыры Амфора



vk.ru/publicamfora_tandoors



**ТАНДЫРЫ
АМФОРА**

ПРИНЦИПАЛДЫҢ АҚРАМЫҢА
2008 ҒАМ