

Sicherheit und Wartung



Sicherheitshinweise

- Ihr Tandoor-Ofen ist sehr schwer (das SS1 Modell wiegt ca. 40 kg und das SS2 Modell ca. 60kg) und er steht auf Rollen. Tragen sollten Sie ihn mindestens zu zweit. Die seitlich angebrachten Griffe dienen lediglich der Fortbewegung auf den Rollen. Achten Sie auch darauf, dass er auf einer ebenen Fläche steht und somit nicht umkippen bzw. zu rollen beginnen kann.
- Die Außentemperatur Ihres Tandoors kann trotz Edelstahlisolierung sehr hoch werden, es besteht also Verbrennungsgefahr. – Achten Sie auf Ihre Kinder und Haustiere!
- Die Spieße sind lang und sehr spitz und können für Kinder und Haustiere zur Gefahr werden!
- Bitte beachten Sie, dass heiße Kohle durch das Lüftungstor herausfallen kann. Brennbare oder schmelzbare Materialien sollten daher weit entfernt vom Lüftungstor bleiben.
- Lassen Sie Ihren Tandoor immer von alleine auskühlen und bewahren Sie ihn an einem trockenen Ort auf.
- Die Asche erst nach vollständigem Auskühlen durch das Lüftungstor auskehren.
- Verwenden Sie immer einen hitzebeständigen Handschuh (Grillhandschuh), wenn Sie den Deckel während des Grillens vom Ofen entfernen möchten – dieser wird sehr heiß. Legen Sie den Deckel nicht in die Nähe von brennbaren oder schmelzbaren Materialien.
- Geben Sie **niemals Brandbeschleuniger** wie Spiritus oder Benzin in den Tandoor – dies kann zu Explosionen führen!
- **Löschen Sie niemals das Feuer mit Wasser**, da dies den Ton im Innenraum zerstören kann.
- **Verbrennen Sie niemals Holz im Tandoor** – dies zerstört den Tonofen! Es können sowohl Anzünder oder Brennpaste zum Entzünden der Holzkohle (wenn der Lehm ausgehärtet ist auch Briketts) verwendet werden.
- Wie bei jedem Feuer, sollten Sie geeignete Löschmittel in der Nähe des Ofens zur Verfügung halten.

Reinigung

Wenn der Tandoor ausgekühlt ist, kann die vollständig erloschene und kalte Asche durch die Belüftungsöffnung ausgekehrt werden (verwenden Sie dazu einen kleinen Besen oder alten Malerpinsel, auch herkömmliches Kaminbesteck bietet sich an).

Achten Sie auf Reste von glühenden Kohle- oder Brikettstücken in der Asche. Durch die gute Isolierung des Tandoors können solche Stücke auch nach 24 Stunden noch vorhanden sein.

Der Toninnenraum sollte regelmäßig gereinigt werden (zumindest nach 4 bis 5 Tandoori Sessions). Verwenden Sie bitte niemals Reinigungsmittel. Da die Innenwände zum Backen von Fladenbrot verwendet werden, sollten sie nicht mit Chemikalien in Berührung kommen.

Zum Reinigen des Innenraums empfehlen wir eine **Salzlauge**. Dazu mischen Sie einen Esslöffel Salz mit einem Liter lauwarmen Wasser. Nehmen Sie ein Tuch oder ähnliches und tauchen Sie dieses in das Salzwasser. Wringen Sie die überschüssige Flüssigkeit aus, sodass das Tuch feucht aber nicht nass ist. Befeuchten Sie damit sorgfältig das Innere des Tandoors. Erneuern Sie regelmäßig das Wasser im Tuch aber achten Sie darauf, dass der Ton nicht zu nass wird. Bevor Sie Ihren Tandoor nach dieser Behandlung benutzen, lassen Sie ihn vollständig trocknen.

Wenn Sie vorhaben, Naan zu backen, geben Sie bis zu 6 Esslöffel Salz in einen Liter lauwarmen Wassers.

Die Außenseite des Tandoors kann mit jedem herkömmlichen Reiniger für rostfreien Stahl oder auch einfachen Seifenreinigern gereinigt werden. Verwenden Sie aber keine aggressiven oder scheuernden Mittel, da diese die Politur zerstören können. Da manche Mittel auch ätzend sind, achten Sie darauf, sämtliche Rückstände des Reinigers mit einem feuchten Tuch zu entfernen, damit der Edelstahl nicht zu rosten beginnt.

Sicherheit und Wartung



Speisereste, vor allem an der Öffnung oder am Deckel, sollten immer sofort entfernt werden, sobald der Ofen ausgekühlt ist.

Jene Edelstahlteile, die sehr heiß werden (z.B.: Deckel), können sich leicht gelblich verfärben. Um die ursprüngliche Silberfärbung wieder herzustellen, reicht es in der Regel, die betroffenen Stellen mit einer Lösung aus weißem Essig und Salz (Verhältnis 1:1) einzureiben und diese Lösung für einige Minuten einwirken zu lassen. Danach muss die Lösung mit einem frischen Tuch vollständig von der Edelstahloberfläche entfernt werden, damit keine Rostflecken entstehen.

Pflege, Wartung und Instandhaltung

Ihr Tandoor besitzt einen handgemachten Tongarraum. Dieser wurde nach Jahrhunderte alten Traditionen gefertigt. Der hochwertige Ton stammt aus ausgewählten Regionen Nordindiens und wird zudem mit natürlichen Zusatzstoffen veredelt, um ihn besonders hitzebeständig und haltbar zu machen.

Mit ein wenig Pflege wird Ihnen Ihr Tandoor viele Jahre Freude machen.

Nichts desto trotz können wie bei allen Tonprodukten Risse und Spalten entstehen, insbesondere, wenn der Tandoor nicht wie empfohlen gehandhabt wird. Erschütterungen, schockartige Abkühlungen oder der Gebrauch von chemischen Reinigern, können den Ton zerstören. Der Boden des Tandoors besteht aus Zement, auch dieser kann bei kräftigen Stößen oder Stürzen brechen.

Hitzebedingte Risse im Ton oder Zementboden sind völlig normal und müssen nicht behandelt werden. Sie beeinträchtigen die Funktion des Tandoors nicht.

Größere Risse (ab 1cm Breite) im Ton (also an den Wänden) des Tandoors können mit dem mitgelieferten Ton aufgefüllt werden. Lassen Sie den Ton mindestens einen Tag lang aushärten und an der frischen Luft trocknen und wiederholen Sie den „First Burn“.

Lassen Sie den Tandoor niemals ohne Abdeckung im Regen oder Schnee stehen. Auch wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, eine UV- und Wasserbeständige Abdeckung (erhältlich bei Tandoori-World) zu verwenden (Deluxe und Ultima Modelle werden inkl. einer solchen Schutzabdeckung ausgeliefert).

Der Tandoor sollte unter Dach aufbewahrt werden. Im Winter wäre es zudem besser, ihn an einem Platz aufzubewahren, der frostsicher ist, obwohl bei entsprechendem Schutz (Dach und Schutzhülle) auch eine Aufbewahrung im Freien möglich ist. Vor allem darf der Ofen nicht nass werden. Schließen Sie immer das Lüftungstor und setzen Sie den Deckel sorgfältig ein.