



KALMETAL

CZ



**GRILY NA ŠAŠLIKY
KAMNA NA KOTLÍKY
UDÍRNY
KAMNA NA TUHÁ PALIVA**

NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

PŘÍRUČKA PRO BEZPEČNÝ PROVOZ VÝROBKŮ

Před použitím si pečlivě přečtěte příručku
pro bezpečný provoz!

1.UPOZORNĚNÍ

- Výrobky jsou určeny pouze pro venkovní použití, s výjimkou kamen na tuhá paliva.
- Doporučujeme první zatopení kamen na tuhá paliva provést venku, nikoliv v interiéru. Při zahřátí nátěru se mohou uvolňovat toxické látky, které vznikají odpařováním z horké barvy.
- Nestavte výrobky a nepoužívejte je v blízkosti hořlavých materiálů, automobilů nebo jiných předmětů.
- Součásti výrobků mohou být během provozu i po něm horké – buďte proto opatrní a zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.
- Před a po každém použití výrobky vyčistěte od tuku, popela, usazenin a sazí, které se tvoří na kovových stěnách. Tím předejdete vznícení výrobku.
- Během používání nenechávejte výrobek bez dozoru.
- Při zatápění mějte vždy po ruce hasicí přístroj. Pokud se například při používání udírny objeví plamen a vzplanou tuky nahromaděné uvnitř, co nejdříve uzavřete klapky dvířek topeniště i komínovou klapku. V žádném případě nehaste udírnu vodou, ale pouze vhodným hasicím přístrojem.

2.PRVNÍ POUŽITÍ

- Po zakoupení výrobek vyjměte z obalového materiálu (odstraňte veškeré obaly – karton, fólii z komínu apod.).
- K výrobku připevněte následující příslušenství, pokud je součástí balení: komín, poličku, nožičky kamen nebo grilu s přiloženými šrouby.
- Pokud jste zakoupili výrobek s těsněním z vláknitého skla na dvířkách, při prvním zatopení není třeba dvířka úplně přikládat ke korpusu výrobku. Doporučuje se topit při mírně pootevřených dvířkách, aby těsnění nepřilepilo k nátěru a lepidlo ztvrdlo.
- Před přípravou jídla výrobek nejprve předehejte s malým množstvím dřeva, aby se odstranily toxické látky uvolňované z horké barvy. Oheň zakládejte suchým dřevem (pro první použití postačí malé množství) nebo dřevěným uhlím. Pokud jste zakoupili udírnu, udržujte teplotu kolem 150–200°C po dobu 3–4 hodin.
- Pokud jste objednali výrobek spolu s kotlíkem, připravte jej rovněž k použití (viz návod str. 6).

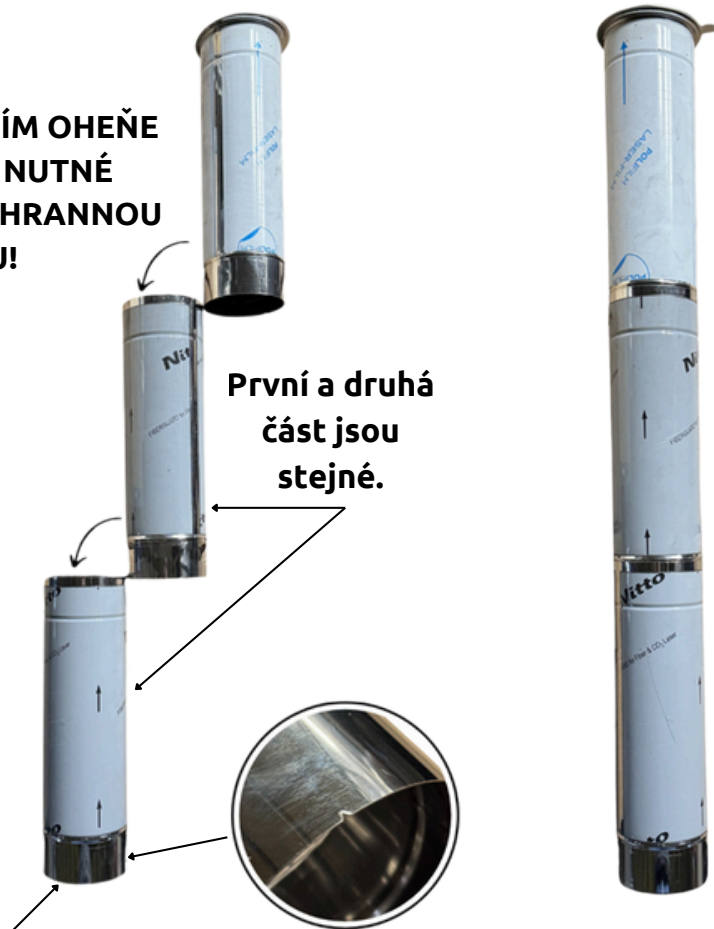
POZNÁMKA:

- Během používání se změní barva nátěru. I když jsou výrobky lakovány žáruvzdorným nátěrem, jejich vzhled se změní do tmavšího odstínu šedé, jinými slovy – „ztvrdnou“. To znamená, že barva se plně vstřebala do pórovitého kovu a výrobek je připraven k běžnému používání.

3 Návod k sestavení 3dílného komínu s klapkou

POZNÁMKA:

PŘED ZALOŽENÍM OHEŇE
V KAMNECH JE NUTNÉ
ODSTRANIT OCHRANNOU
FÓLII Z KOMÍNU!



P.S.:

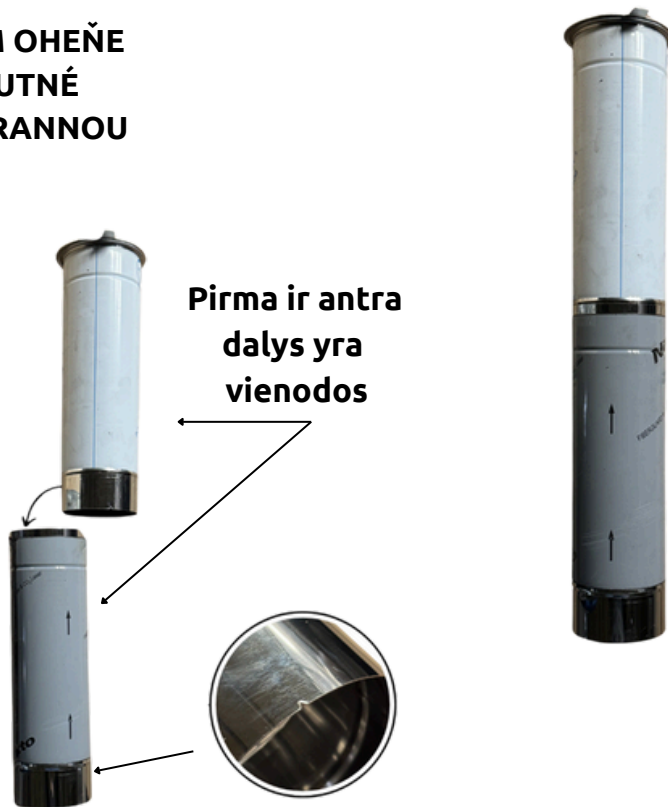
Pokud chcete komín prodloužit,
musíte zakoupit tuto
prodlužovací část.

TROJÚHELNÍKOVÝ ZÁŘEZ
UKAZUJE, ŽE TATO ČÁST
SE NASAZUJE NA
KOLENO KAMEN.

2 Návod k sestavení 2dílného komínu s klapkou

POZNÁMKA:

PŘED ZALOŽENÍM OHEŇE
V KAMNECH JE NUTNÉ
ODSTRANIT OCHRANNOU
FÓLII Z KOMÍNU!



P.S.:

Pokud chcete komín prodloužit,
musíte zakoupit tuto
prodlužovací část.

TROJÚHELNÍKOVÝ ZÁŘEZ
UKAZUJE, ŽE TATO ČÁST
SE NASAZUJE NA
KOLENO KAMEN.

3. NÁVOD, JAK PŘIPRAVIT KOTLÍKOVÝ HRNEC

Tyto kotlíky jsou po odlití ošetřeny bavlněným olejem a nevyžadují složitou přípravu (čištění drátěným kartáčem nebo úhlovou bruskou, vypalování se solí nebo velkým množstvím oleje).

- **První příprava před použitím:**

1. Omyjte kotlík mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a osušte.
2. Rozpalte kotlík tak, jako při běžném používání, a tenkým štětcem nebo suchým hadříkem / papírovou utěrkou potřete olejem. Po vyprchání oleje lze nanést další tenké vrstvy několikrát. Pokud se při ohřívání dno „zbělá“, znamená to, že bylo přehřáté.

- **Denní příprava:**

1. Rozpalte kotlík, až se odpaří starý olej, a suchým papírovým ubrouskem odstraňte popel nebo zbytky spálenin.
2. Potřete tenkou vrstvou oleje.
3. Vždy začínějte vařit v horkém kotlíku, pokud recept výslovně neuvádí vložení surovin do studeného kotlíku.

- **Údržba po vaření:**

1. Pokud se vařilo tučné jídlo (plov, pečeně apod.), stačí jej suchým papírovým ubrouskem vyčistit.
2. Připáleniny nebo zbytky jídla odstraňte pevnou dřevěnou stěrkou.
3. Pokud se vařilo husté dušené jídlo nebo pyré / polévka z mouky, je nutné kotlík omýt teplou vodou.
4. Poté potřete tenkou vrstvou oleje. Pokud je kotlík nový a objevuje se rez, namažte i úchyty.

Litina je chemicky aktivní a pórovitá kovová slitina, proto zpočátku černí papírový ubrousek. S každým dalším vařením černění ubývá.

V kotlících nelze nechávat jídlo přes noc, protože v kontaktu se solí a kyselinami v potravinách probíhají různé reakce, a při dalším vaření by se objevila „kovová příchuť“.

4. ÚDRŽBA VÝROBKŮ

- Po použití výrobku doporučujeme odstranit zbylé dřevo nebo uhlí a vyčistit topeniště. Je důležité toto provést, aby vám výrobek sloužil déle. Pokud uhlí v topeništi zůstane, nasaje vlhkost nebo, ještě hůře, dešťovou vodu, a při reakci s vlhkostí začne „žrát“ kov, což urychluje korozi.
- Výrobek si zachová svůj původní vzhled déle, pokud jej ochráníte před deštěm a sněhem.
- Dřevěné poličky jsou vyrobeny z jedlového dřeva a jsou impregnované, ale i tak vyžadují údržbu. Aby sloužily déle, je vhodné udržovat je v čistotě.
- Pokud kotlík nepoužíváte, doporučuje se jej uložit s tenkou vrstvou oleje, aby nebyl ovlivněn vlivy prostředí.

5. UŽITEČNÉ TIPY

- Aby se při pečení jídlo nepřilepilo na rošt, doporučuje se rošt před vložením surovin přehřát a potřít potravinářským olejem, nebo jej potřít syrovou bramborou.
- Rošt se nejlépe čistí tak, že se nahřeje, vydrbe grilovacím kartáčem a opláchne teplou vodou.
- Pokud je jídlo příliš tmavé a hořké, pravděpodobně jste použili příliš vlhké dřevo. Čím vlhčí dřevo, tím více kouře a smolného zápachu vzniká, a jídlo bude tmavé.

RECEPTY

DOPORUČENÉ TEPLoty UDÍNÍ

Studené uzení:

Ryby: 20–25 °C

Maso: 15–25 °C

Sýr: 10–20 °C

Zelenina: 15–25 °C

Horké uzení:

Štáva: 60–80 °C

Maso: 70–110 °C

Sýr: 40–50 °C

Zelenina: 50–70 °C

Recepty na uzené jídlo

Uzený losos (uzený za studena)

Ingredience:

1 kg filetu z lososa

50 g soli

25 g cukru

1 lžička mletého černého pepře

1 lžička sušeného kopru

Příprava:

1. Lososa posypte směsí soli, cukru, pepře a kopru.
2. Nechte marinovat v chladničce 12–24 hodin.
3. Omyjte přebytečné koření a osušte.
4. Udte při teplotě 20–25 °C asi 6–12 hodin.

RECEPTY

Recepty na uzené jídlo

Uzená makrela (kouření za studena a za tepla)

Příprava:

1. Zmrazenou makrelu zasypte hrubou solí, dokud nebude zcela ponořená.
2. Nechte marinovat 24 hodin.
3. Omyjte, opláchněte a osušte.

Teplé uzení:

1. Ud'te při teplotě okolo 80 °C.
2. Ud'te přibližně 90 minut.
3. Zkontrolujte vnitřní teplotu – měla by být 54–56 °C.

Studené uzení:

1. Ud'te přibližně 12 hodin při teplotě 25 °C.
2. Makrela bude nejchutnější, pokud ji před podáváním necháte přibližně 24 hodin v chladničce.

RECEPTY

Recepty na uzené jídlo

Teplé uzené kuře

Marinování:

Budete potřebovat:

1. 1 litr vody
2. 50 g soli
3. 30 g cukru
4. 1 bobkový list
5. 1 stroužek česneku
6. Pepř

Kuře musí být přikryté, proto marinádu připravíme dle poměru

1. Přiveďte k varu 1 litr vody, rozpusťte 50 g soli a 30 g cukru.
2. Přidejte 1 bobkový list, pepř a po vychladnutí vody přidejte česnek
3. Vložte kuře do marinády a nechte 24 hodin v chladu.
4. Před uzením ho na 3–4 sekundy ponořte do vroucí vody, aby se slupka vyhladila.
5. Sced'te

Uzení:

1. Ud'te při teplotě asi 80 °C, dokud vnitřní teplota nedosáhne 58 °C.
2. Zvyšte teplotu na 110 °C a ud'te, dokud vnitřní teplota nedosáhne 72–74 °C. Asi 2 hodiny.

Informace o recyklaci:

Výrobek je vyroben ze dřeva a kovu.

Na konci životnosti výrobku oddělte materiály:

- Kovové části: recyklujte jako kovový šrot.
- Dřevěné části: recyklujte nebo zlikvidujte v souladu s místními předpisy pro nakládání s odpady.

Nespalujte natřené ani ošetřené dřevo v interiéru..



Výrobce: UAB Kalmetal

Importér pro CZ a SK:

David Lužný



+370 673 02480



+420 732 779 911



Ulice Pakruojo 20,
Siauliai, Litva



Za Plumlovskou
201/3614, 796 01
Prostějov



www.kalmetal.lt
info.kalmetal@gmail.com



www.udimegrilujeme.cz

Company ID (IČO): 75672201
VAT ID (DIČ): CZ8208093498