



KALMETAL

CZ



KALWOOD CLASSIC UDÍRNA TEPLÉ A STUDENÉ UZENÍ

Návod k montáži a použití

PŘED MONTÁŽÍ PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TENTO
NÁVOD. ULOŽTE TENTO NÁVOD, ABYSTE HO
MOHLI V BUDOUCNOSTI ZNOVU
PROHLÉDNOUT.

NÁVOD K BEZPEČNÉMU POUŽITÍ VÝROBKU

Před použitím si pečlivě přečtěte návod k bezpečnému používání!

- Výrobky jsou určeny pouze k použití venku.
- Nevystavujte výrobky ani je nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, automobilů nebo jiných předmětů.
- Součásti výrobku mohou být během provozu i po jeho ukončení horké, proto buďte opatrní a nedovolte dětem ani domácím zvířatům přiblížit se k výrobku.
- Během používání nenechávejte výrobek bez dozoru.
- Při zapalování výrobku mějte vždy po ruce hasicí přístroj. Pokud při používání udírný například vznikne plamen a vzplane tuk, který se nahromadil v udírně – co nejrychleji zavřete klapky dvířek ohniště a klapku komína. Udírnu nikdy nehaste vodou, použijte pouze speciální hasicí přístroj.





KALWOOD CLASSIC STANDARDNÍ VÝBAVA

1. Udírna – korpus
2. Ohnisko
3. 40cm trubky ohniště – 2 ks
4. Klobouk komína
5. Koleno ohniště s čepem
6. Nožičky – 4 ks
7. Příčky nožiček – 4 ks
8. Ochrana proti plamenům
9. Dřevěné příčky – 6 ks
10. Miska na tuk
11. Háčky – 12 ks
12. Kování



MONTÁŽ

Přípevnění nožiček

Otočte udírnu na zadní část a ke dnu
přípevněte 4 nožičky přiloženými šrouby.



**Nepřítahujte úplně, aby bylo snazší
namontovat příčky nožiček.**



MONTÁŽ

Přípevnění příček

Ke nožičkám, které mají otvory pro přípevnění příček, připevněte 4 příčky přiloženými šrouby.



Poté můžete nohy úplně připevnit ke dnu udírny.



MONTÁŽ

Montáž trubek

Postavte udírnu na nožičky.



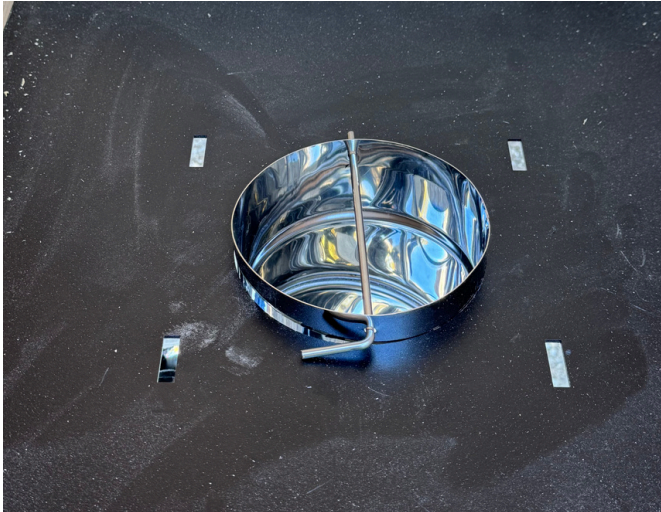
**ODSTRAŇTE FÓLII ZE VŠECH
TRUBEK!**



MONTÁŽ

Montáž trubek

Vložte koleno do dna udírny a zasuňte fixační čep.



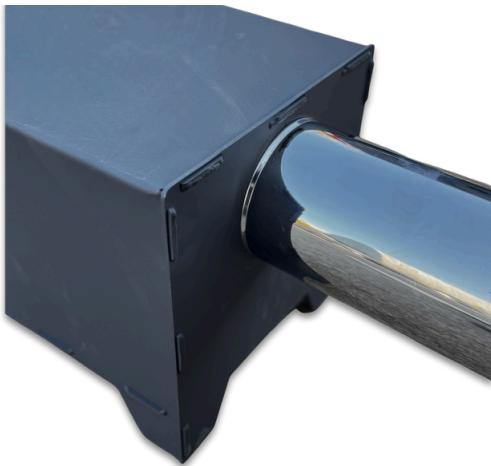
MONTÁŽ

Montáž trubek

Na koleno nasadíte 2 ks trubek po 40 cm.



Zasuňte konec trubky do otvoru ohniště.



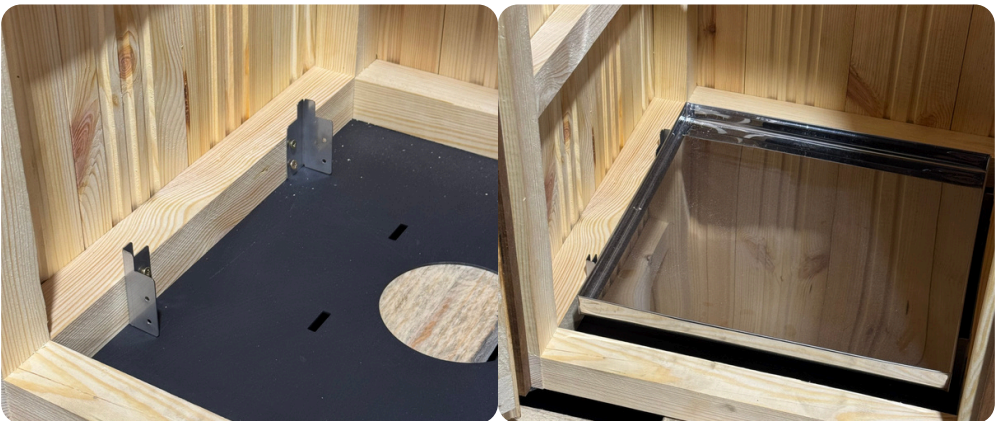
MONTÁŽ

Vnitřní vybavení

Vložte zachytávač plamenů na určené místo



Na kovové rohy nasadte misku na tuk.



MONTÁŽ

Nasad'te klobouk na výstup komína.



Uvnitř si uspořádejte příčky podle potřeby a možností, aby bylo možné správně využít háčky i rošt.



UŽITEČNÉ TIPY



ROŠTY JE
MOŽNÉ
ZAKOUPIT
SAMOSTATNĚ.

Užitečné tipy



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

Studené uzení:

1. Uděte 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



+370 673 02480

+370 600 01668



Ulice Pakruojo 20,
Siauliai, Litva



www.kalmetal.lt

info.kalmetal@gmail.com



Importér pro CZ a SK:

David Lužný



+420 732 779 911



Za Plumlovskou
201/3614, 796 01
Prostějov



www.udimegrilujeme.cz

Company ID (IČO): 75672201

VAT ID (DIČ): CZ8208093498