

Multifunkční pec na dřevo Nonno Lillo
pro zahradní pečení masa, pizzy i moučníků

NÁVOD K POUŽITÍ **CZ**

Obsah balení:

- tělo pece Nonno Lillo s lávovým kamenem
- dvířka pece
- komínová roura
- krycí stříška komína
- kovová objímka pro zajištění stříšky
- zarážka pro hořící oheň
- dřevěné prkénko na pizzu
- návod k použití (EN, CZ)

Multifunkční pec na dřevo Nonno Lillo pro zahradní pečení masa, pizzy i moučníků

JAK ZAČÍT

Pec opatrně vybalte. Ačkoliv hmotnost pece není vysoká, doporučujeme dvě osoby, které pec společně vyjmou. Pec postavte na pevný podstavec nebo podložku (doporučujeme granitový povrch odolný proti vysoké teplotě a poškrábání). Odstraňte všechny obalový materiál a polepy. Na tělo pece nasadte kominovou rouru, na její horní konec navlékněte kovovou objímku, kterou přitáhnete plochým šroubovákem po nasazení vrchní krycí stříšky.

Poznámka: Před prvním použitím k pečení v peci alespoň dvakrát roztopte pec na teplotu 400°C a nechte oheň vyhasnout.

ZÁSADY PEČENÍ

Pečení ve venkovní peci je hodně podobné klasickému pečení v troubě. Jistou praxí si rychle osvojíte, jak v peci regulovat teplotu, případně který typ dřeva použít pro dosažení požadované chuti. Velmi snadno v ní upečete pizzu, maso, zeleninu, ryby, mořské plody nebo sladké moučnický.

Kámen i kupole uvnitř pece se nahřejí tak, že sálají teplo na připravovaný pokrm ze všech stran, a tvoří tak zcela přirozené teplo, díky kterému bude chystaný pokrm křupavý a chutný.

V peci můžete použít kteroukoliv nádobu (kovovou, skleněnou, keramickou apod.) určenou pro použití v běžné elektrické troubě.

Poznámka: Nádobu držte mimo plamen a při pečení doporučujeme nepřesáhnout teplotu 260°C.

VÝBĚR DŘEVA

V peci používejte pouze dobře vysušené tvrdé dřevo (např. dub, ořech). Vyhňte se příliš smolnému dřevu (smrk, borovice). Nikdy nepoužívejte dřevo z odřezků, ze stavby apod.

Různé druhy dřeva výrazně ovlivňují chuť chystaného pokrmu.

K pečení můžete vyzkoušet některé z těchto druhů tvrdých dřev:

JABLOŇ: jemnější a sladší chuť, než např. ořechové dřevo. Vynikající pro přípravu všech druhů masa.

TŘEŠEŇ: nasládlý ovocný dým dodá pokrmům výbornou příchutí. Ideální pro všechny typy masa.

OŘECH: nejběžněji používaný typ tvrdého dřeva. Silný sytý dým dodá pokrmu tu správnou kouřovou (uzenou) příchutí. Ideální především pro vepřové maso a žebra.

DUB: nepoužívanější dřevo v Evropě produkuje jemný kouř bez postranních chutí a vůní. Pokrm díky němu získá krásnou barvu. Je ideální zejména pro červená masa, vepřové, ryby a zvěřinu.

PEKAN: Příchutí z pekanového dřeva je podobná ořechu, není však tak silná. Ideální pro drůbež, hovězí a vepřové maso.

ZAHŘÁTÍ PECE

Tato pec vám bude sloužit dlouhá léta, během kterých si budete moci užívat delikátní příchutě upečených pokrmů. Základem je totiž dobře nahřátý pečící kámen.

V peci zatápněte zhruba hodinu před začátkem samotného pečení. Pro roztopení použijte malé třísky (ideální rozměr 0,5cm x 25cm) a přírodní podpalovač (případně papír). Oheň zakládejte uvnitř ohýbané ocelové zarážky, která je součástí vybavení pece. Po vzplanutí postupně přidávejte větší špalíky dřeva, dokud nevzplane regulární plamen.

Pomocí shrnovače na popel přesuňte ocelovou zarážku spolu s ohněm k levé straně pečícího plátu. **Poznámka:** K dosažení 370°C stačí poměrně malé množství dřeva.

Doporučení: Kupte si laserový teploměr, díky kterému budete moci změřit přesnou teplotu uvnitř pece a na kameni.

Otvor přiklopte ocelovými dvířky (mezi dvířky a otvorem pece zůstává mezera, která umožňuje dostatečný přívod vzduchu pro správné hoření). Postupně přikládejte dřevo dle potřeby a teploty. Plamen může dosahovat až k horní klenbě pece, případně do stran klenby uvnitř pece, to je však zcela v pořádku. Ujistěte se však, že plameny nešlehají ven z pece. Cílem je nahřát pečící kámen a celý vnitřní prostor pece tak, aby do sebe nasály dostatek tepla potřebný k pečení. Jakmile teplota uvnitř pece dosáhne hodnoty mezi 340-380°C, můžete začít s pečením.

PEČENÍ

Pokud se teplota uvnitř pece drží v rozmezí 340-380°C, jde o ideální teplotu pro přípravu pizzy. Pomocí hranaté lopaty umístěte pizzu na pečící kámen. Během 3 minut bude pizza hotová. Pizzu během pečení otáčejte

pomocí menší kulaté lopaty, aby se dostatečně a rovnoměrně propekla.

Doporučení: Abyste zjistili, že je pizza dostatečně a do křupava upečená, vezměte ji na menší kulatou lopatu a zvedněte ji vzhůru. Pokud se okraje pizzy svěsí dolů, pizza ještě není hotová.

Střední teplota pečení: Pokud je teplota uvnitř pece mezi 230-320°C, jde o ideální teplotu pro pečení, masa, zeleniny, ryb a mořských plodů. Záleží na typu pokrmu. Můžete jej nejdříve propéct tak, že jej ze zvrchu přiklopíte a teprve před dokončením přípravy odklopite a necháte dozlatova zapéct. Během pečení doporučujeme nádobu s pokrmem otáčet, aby se rovnoměrně prohřival ze všech stran.

Grilování: Velmi chutným způsobem přípravy pokrmů je grilování, kdy zvenku je pokrm křupavý a dozlatova opečený, kdežto uvnitř zůstává šťavnatý. Toho dosáhnete díky konvekčnímu teplu, které se rovnoměrně rozlévá uvnitř pece. Pokud chcete grilovat, přesuňte žhavé uhlíky doprostřed pečícího kamene a na něj postavte rošt (jednoduchý samostatně stojící rošt na nožičkách je ideální). Nyní můžete péct steaky, ryby, zeleninu nebo mořské plody stejně, jako když je pečete na klasickém grilu na dřevěném uhlí.

Nízká teplota pečení: Pokud teplota uvnitř pece se pohybuje v rozmezí 160-220°C, jde o ideální teplotu pro přípravu pečiva jako je chléb, moučnický a koláče. Pro přípravu pečiva je ideální počkat až na konec pečení, kdy pec je dostatečně nahřátá přípravou předchozích pokrmů a zároveň z pece odstranit všechny uhlíky a zbytky popela. Pokud pečete pouze pečivo, doporučujeme nejdříve pec nahřát na minimálně 260°C a tuto teplotu udržovat po dobu alespoň 15 minut, aby se pečící kámen i vnitřek pece dostatečně nahřál. Teprve potom odstraňte uhlíky a zbytky popela a začnete s tepelnou úpravou pečiva.

ČIŠTĚNÍ PECE

Jakmile pec dostatečně zchladne, pomocí lopaty a smetáčku odstraňte všechny zbytky popela, uhlíků a připečených zbytků pokrmů. Oheň uvnitř pece nikdy nehaste a pec nikdy nezchlazujte vodou. Dále nikdy nepoužívejte chemická čistidla na údržbu vnitřních částí pece. Pečící kámen nejlépe očistíte vlhkou utěrkou. Vnější povrchy a části pece čistěte navlhčenou utěrkou, nepoužívejte drsné povrchy.

Pro eliminaci vlivů nepříznivé počasí doporučujeme pec zakrýt nepromokavou fólií.

VAROVÁNÍ:

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte výše uvedený návod. Před použitím umístěte pec na pevný podstavec s nehořlavým povrchem. K obsluze vždy používejte náčiní určené pro použití v kontaktu s ohněm (špachtle, kartáče, nádoby atd.)

PEC NEPŘEHŘÍVEJTE! Extrémní teploty mohou pec nenávratně poškodit. Pec zahřívajte rovnoměrně a pomalu. Začněte s menším ohněm uprostřed pece. Jakmile se oheň rozhoří, přemístěte ho k levé straně pečící plochy. Postupně přikládejte menší polínka, až dosáhnete požadované teploty ideální k pečení. Ideální teplota pro pečení pizzy je 340°C.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE CHEMICKÉ PODPALOVAČE! Pro roztopení pece stačí třísky a malé množství papíru nebo přírodní podpalovač. Chemické podpalovače mohou nenávratně poškodit a znehodnotit pečící kámen.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE CHEMICKÉ ČISTIČE! Pec čistěte až po vychladnutí. K čištění pečícího kamene použijte ocelový kartáč nebo vlhkou utěrkou.

V případě jakýchkoliv nejasností nebo dotazů nás, prosím kontaktujte na e-mail: info@k-3.cz.

Přejeme Vám mnoho krásných chvil a chutných zážitků.

Výhradní dovozce: K-3, s.r.o., 9.května 202, Jindřichův Hradec, 377 01, CZ