



ORIGINAL

Petromax
GERMANY

ft9	160-180° C	200-225° C
Celkem	24	30
(nahoru/dolu)	(15/9)	(21/9)

ft12	160-180° C	200-225° C
Celkem	28	38
(nahoru/dolu)	(17/11)	(25/13)

ft18	160-180° C	200-225° C
Celkem	32	42
(nahoru/dolu)	(19/13)	(28/14)

Tabulka udává, kolik briket budete potřebovat pro pečení. Tím, že se změní počty nahoře a dole, budete vědět, kolik briket je potřeba na vaření polévek nebo guláše. Pro dušení a opékání vydělíte jednoduše celkový počet briket dvěma. První polovinu rozložíte na víko a druhou pod litinový hrnec.

Tyto údaje jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na kvalitě briket, okolní teplotě a povětrnostních podmínkách.

Pro zajištění stejnoměrné teploty by se mělo víko v pravidelných intervalech 10 – 20 minut otáčet. Za ca. 50 – 60 minut se doporučuje přidat nové briкеты.

ZÁRUKA

U běžného používání je záruka na litinový hrnec Petromax dva roky od data nákupu. V případě, že nemůžete Váš hrnec Petromax bezvadně používat, ať již kvůli vadě materiálu nebo jiné vadě ze strany výrobce, máte nárok na reklamaci. Spojte se s Vaším prodejcem výrobků Petromax.

SERVIS A PODPORA

V případě otázek a problémů Vám rádi pomůžeme. Obrátte se na nás na e-mailové adrese: info@steeltrend.net

PROVEDENÍ

Litinové hrnce Petromax jsou nabízeny v různých velikostech. Vybrat si tak si můžete ten, který Vám nejvíce vyhovuje.

	Počet osob	Obsah hrnce (max.)	Obsah víka (max.)
ft1	Dezerty/omáčky	1,1 L	0,6 L
ft3	1 – 3	1,8 L	0,7 L
ft4,5	2 – 5	4,0 L	1,2 L
ft6	4 – 8	6,1 L	2,5 L
ft9	8 – 14	8,0 L	2,5 L
ft12	14 – 20	11,5 L	3,5 L
ft18	> 20	17,3 L	4,2 L

Detailní velikosti a váhové údaje naleznete na obalu.

Všechny hrnce jsou k dostání ve dvou provedeních. Buď se třemi pevnými nožičkami, nebo s plochým dnem bez nožiček.

LITINOVÝ HRNEC (DUTCH OVEN)

ft1 – ft3 – ft4,5 – ft6 – ft9 – ft12 – ft18

NÁVOD K POUŽITÍ

steeltrend.net

NÁVOD K POUŽITÍ PRO LITINOVÝ HRNEC PETROMAX

Děkujeme, že jste se rozhodli pro koupi litinového hrnce Petromax! S Vaším novým litinovým hrncem můžete vařit jak na otevřeném ohni, tak v domácnosti a budete profitovat z jedinečných vlastností kvalitní litiny. Jsme přesvědčeni o tom, že pro Vás bude používání litinového hrnce radostí a doufáme, že si každý uvařený pokrm v něm obzvláště vychutnáte.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Před prvním použitím si přečtete pozorně následující pokyny. Dbejte obzvláště na bezpečnostní pokyny. Uschovejte si dobře tento návod a předejte ho také dále případnému dalšímu uživateli.

POPIS PRODUKTU

Tento litinový hrnce můžete používat jak na plynovém hořáku, v pečící troubě, tak i v přírodě na ohništi nebo jiném místě na vaření nebo na vhodném grilu. Litina má výborné vlastnosti rozložení a ukládání tepla a díky svému upravenému povrchu je připravena ihned k použití a snadno se udržuje.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZOR! Hrnce a jeho díly (poklice, držadlo) mohou být při používání velmi horké. Nenechávejte proto nikdy děti v blízkosti horkého hrnce. Manipulujte s hrncem a jeho díly pouze s pomocí tepluvzdorných rukavic, utěrky nebo zvedáku poklice.

Nelijte na horký litinový hrnce žádnou studenou tekutinu (ani vodu), neboť by se tímto mohl nenávratně poškodit nebo popraskat.

Nepoužívejte v žádném případě k čištění hrnce žádné čisticí prostředky ani mýdlo.

Nenechte hrnce spadnout na zem, protože litina je křehký materiál, který může prasknout.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím litinový hrnce důkladně umyje horkou vodou a dobře jej poté vysušte. Díky svému upravenému povrchu (seasoned finish) můžete Váš robustní litinový hrnce Petromax používat okamžitě po vypláchnutí a první vypálení není nutné. Na poprvé byste neměli připravovat jídla obsahující kyseliny, neboť by tím mohla být narušena patina, ochranná vrstva litinového hrnce.

INFORMACE K ÚDRŽBĚ A SKLADOVÁNÍ

Pokud budete dodržovat pokyny a správně pečovat o Váš litinový hrnce, vydrží Vám po generace.

V tomto případě byste měli dbát na tyto základní pravidla:

- Nenechte litinový hrnce po použití vychladnout a poté ho vymyjte teplou vodou.
- Nepoužívejte k čištění hrnce v žádném případě saponáty nebo mýdlo. Může tak být zničena patina.
- K čištění litinového hrnce použijte běžný kartáč na nádobí nebo houbičku (žádnou kovovou houbičku!). Při větším znečištění nebo připečených zbytcích jídla doporučujeme kromě toho použít Petromax nerezový čistič na litinu a kov, který i při silném drhnutí nepoškodí patinu hrnce.
- Litinový hrnce není určen pro mytí v myčce.
- Nečistěte horký litinový hrnce studenou vodou. Litinový hrnce by mohl vzniklým tlakem popraskat nebo se jinak poškodit.
- Nikdy neukládejte litinový hrnce, pokud je neumytý anebo mokrý.
- Litinový hrnce vždy pečlivě osušte a než jej uložíte, natřete ho tenkou vrstvou pečující pasty Petromax na litinu a kov. Alternativou jsou neutrální oleje nebo rostlinný tuk. Olivovému oleji se vyhněte, protože se při dalším použití tolik nerozpálí jako jiné tuky.
- Skladujte litinový hrnce na suchém místě. Aby hrnce mohl „dýchat“ při uložení, můžete vložit mezi hrnce a víko papírovou kuchyňskou utěrku, karton nebo dřevo. Je tak postaráno o dobré větrání.

POSTUP PŘI VYPALOVÁNÍ

Patina (ochranná vrstva litinového hrnce) musí být obnovována, pokud je porušena. Může se např. stát, že hrnce začne na některých místech rezavět. Pokud se tak stane, měli byste postupovat následovně:

1. Odstraňte rez drátěným kartáčem. Vyčistěte hrnce teplou vodou, mycím prostředkem a běžným kartáčem na nádobí. Dobře jej poté osušte.
2. Natřete celý povrch hrnce i víka, uvnitř i zvenku pečující pastou, alternativou je neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej nebo tuky, které kouří při nízké teplotě.
3. Dejte litinový hrnce do trouby rozpálené na 180 °C. Nechte ho 1 až 2 hodiny vypálit a poté troubu vypněte. Troubu pootevřete a nechte hrnce vychladnout.

Pozor! Litinový hrnce během vypalování masné tukové vrstvy může kouřit. Proto doporučujeme vypalování provádět venku, např. na otevřeném ohni nebo v grilu.

4. Litinový hrnce po vychladnutí ještě jednou důkladně namastěte. Tím je proces vypálení hotový.

VAŘENÍ, SMAŽENÍ A PEČENÍ

Tento litinový hrnce můžete používat jak v pečící troubě doma, tak i v přírodě na ohništi nebo jiném místě na vaření nebo na vhodném grilu. Při tom mohou mít použité zdroje tepla, jako grilovací brikety, dřevěné uhlí nebo žhavé uhlíky otevřeného ohniště, rozdílnou teplotu.

NA OTEVŘENÉM OHNIŠTI

U otevřeného ohně platí, hodně zkoušet: U každého druhu dřeva vznikne jiný žár a tomu odpovídá kratší nebo delší doba přípravy. Pokud postavíte hrnce přímo vedle ohně, můžete tak díky sálajícímu žáru, pomalu vařit některé pokrmy. Je důležité hrnce pravidelně otáčet, tak aby se nahřál rovnoměrně ze všech stran.

POMOCÍ BRIKET

Dobré je mít po ruce opravdu kvalitní brikety. Jsou spolehlivé a většinou mají všechny podobnou velikost a udrží déle teplotu. Tak se Vám nejlépe podaří regulovat teplotu Vašeho litinového hrnce. Jaké množství briket použít pod hrnce a na víko záleží také na tom, pomocí jaké metody chcete pokrm připravovat. Jako základní pravidlo pro litinové hrnce všech velikostí platí:

- Na vaření polévky a guláše: 1/3 briket na víko a 2/3 pod litinový hrnce.
- K pečení chleba, buchet nebo koláčů: 2/3 briket na víko a 1/3 pod litinový hrnce.

Tato tabulka Vám pomůže lépe se orientovat jaké množství briket použít na různé velikosti litinového hrnce. V tabulce naleznete celkové množství, jaké má být použito na víko a pod hrnce, abyste získali potřebnou teplotu.

ft1	160-180° C	200-225° C
Celkem	5	8
(nahoru/dolu)	(3/2)	(5/3)

ft3	160-180° C	200-225° C
Celkem	8	14
(nahoru/dolu)	(5/3)	(9/5)

ft4,5	160-180° C	200-225° C
Celkem	15	21
(nahoru/dolu)	(9/6)	(14/7)

ft6	160-180° C	200-225° C
Celkem	24	30
(nahoru/dolu)	(14/10)	(20/10)