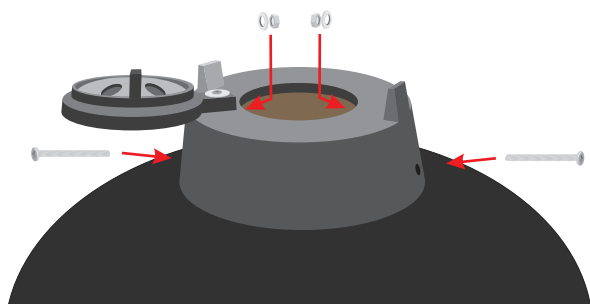
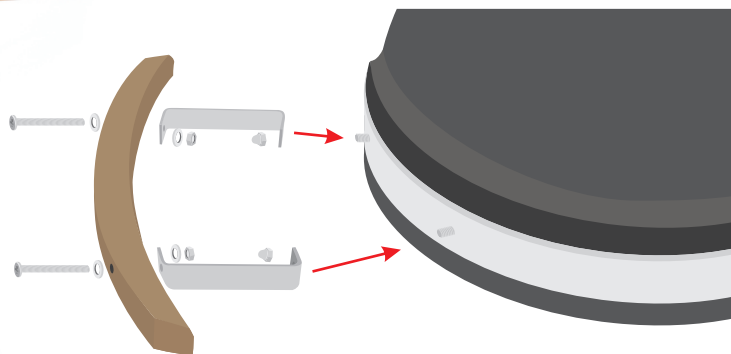


KAMADO

keramický gril KAMADO MAMUT



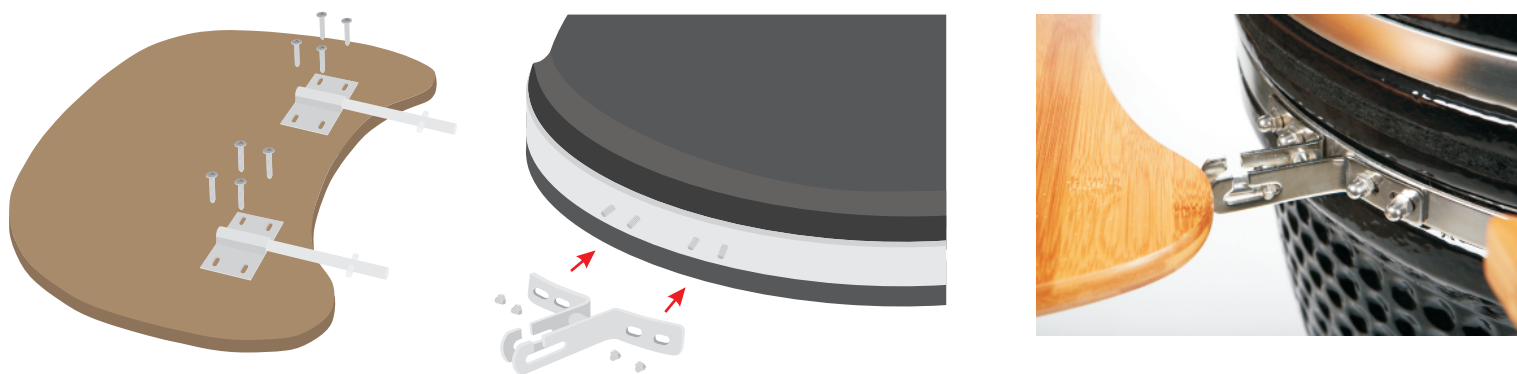
DŮLEŽITÉ upozornění!

Neodtrhávejte černou filcovou izolační pásku ani ze spodní základní části ani z víka grilu. Páska slouží jako těsnění. Při montáži grilu zkontrolujte těsnost pantů a svorníků – šroubů. Pravidelně je promazávejte lehkým stroj. olejem. Utažení má být pravidelně kontrolováno a v případě potřeby přitaženo.

VAROVÁNÍ: NIKDY NEPOUŽÍVEJTE JAKÉKOLI PODPALOVACÍ POMOCNÉ TEKUTINY K PODPÁLENÍ V KAMADO GRILU. Keramický materiál KAMADO grilu má absorpční schopnost a mohl by nasát podpalovací tekutinu, čímž by ovlivnil chuť a vůni pokrmů. Samozřejmě takto „poškozený“ gril by ztratil okamžitě záruku, protože by byl nenávratně poškozen.

KAMADO

ShopMARKET
relax wellness sport garden



Instrukce pro zapálení uhlí v keramickém grilu KAMADO:

- Otevřete víko a popelníková dvířka otevřete na maximum.
- Dejte na rošt 2-3 kousky přírodního podpalovače.
- Nasypte cca 4 – 6 cm kvalitního dřevěného uhlí na podpalovač.
- Zapalte podpalovač na 4 – 5 místech.
- Ideální je použít elektrický podpalovač na dřevěné uhlí.
- Když je uhlí rozžhaveno, zavřete víko.
- Horní otvor zatím nechte otevřený bez „pokličky“, eventuálně otevřete litinovou „pokličku“ na maximum. Popelníková dvířka zůstávají zcela otevřena. Tah popelník-vrchní otvor je maximální.
- Zhruba za pět minut bude uhlí hořet. Pokud nedáte plnou vrstvu uhlí hned na začátku, tak nyní doplnit na úroveň 4 – 6 cm nad průduchy (kulaté otvory v boční stěně spodní části).
- Když teploměr dosáhne cca 300-350 °C, redukuje tah vzduchu pomocí regulačního komínku (černá litinová poklička s otvory) a dvířek popelníku. Obvyklá doba: cca 10 minut. Stejným způsobem upravujete teplotu podle potřeby a druhu potravin. Nejobvyklejší: ponechat otvor ½ - 1 cm u pokličky i popelníkových dvířek. Není třeba dodržovat – záleží na Vašem způsobu přípravy. Čím víc otevřete otvory, tím vyšší teploty dosáhnete.
- Pozn. v případě velmi rychlého zapálení teplota vyskočí na cca 300-350°C velmi rychle (jde jen o horký vzduch) a sama pak začne klesat bez použití regulačního komínku. Postupem doby opět vystoupá na požadovanou teplotu.
- Po ukončení přípravy jídla zavřete oba průduchy, aby se uhasil oheň. Zbytek nevyhořelého uhlí použijte na další grilování.
- Na uhašení nepoužívejte vodu!