

X KORWOOD



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

полезные рекомендации по розжигу
садового очага KORWOOD HIT



- ① **Решетка на садовый очаг для барбекю**
- ② **Жаропрочная панель изготовленная из чугуна**
- ③ **Чаша - кортеновская сталь**
- ④ **Тумба, дровница**

УСТАНОВКА ОЧАГА И ЕГО ВОЗМОЖНОСТИ

Садовый очаг KORWOOD HIT разборный, состоит из 3-х трех частей – тумбы, чаши и обода жарочной поверхности, поставляется в разобранном виде. После распаковки необходимо установить чашу с ободом на тумбу. С этой задачей справятся 2 человека. Чтобы впоследствии перемещать очаг потребуете снять с тумбы чашу с ободом.

Размеры садового очага позволяют размещаться вокруг него компании до 6 человек. Диаметр жарочной поверхности дает возможность готовить на ней сразу несколько блюд и обслуживать одновременно до 50 человек.



ЛЕГКИЙ РОЗЖИГ

Разжечь огонь. Что может проще. Однако полезные рекомендации по розжигу садового очага KORWOOD HIT помогут без особых усилий ускорить этот процесс.

Сложите поленья в чашу очага в виде сруба или колода, поместите внутрь получившейся формы небольшое количество щепок или пеллеты, подожгите. Такая укладка дров способствует равномерной циркуляции воздуха, что позволяет огню быстрее разгореться. Выкладывайте дрова корой вверх — так дыма при розжиге будет меньше. Помните, что от выбора дров зависит вкус и аромат Ваших блюд. Для всех видов мяса отлично подходит виноградная лоза, но такие дрова сложно найти, а цена на них достаточно высокая. Альтернативные варианты — это косточковые и фруктовые поленья, береза, дуб или липа.



Подбирайте дрова в зависимости от продуктов, которые собираетесь готовить:



свинина, баранина — липа, вишня, береза;



дичь — березовые, липовые или дрова из любых видов фруктовых деревьев;



говядина — дрова из косточковых деревьев, березы или липы;



рыба — дрова из любых видов фруктовых деревьев;



мясо птицы — дрова из любых видов косточковых деревьев;



субпродукты — дрова из липы и фруктовых деревьев.

Из-за малой теплоотдачи не рекомендуется использовать дрова с высоким содержанием смолы.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Для розжига и поддержания огня используется сухие дрова (для начала достаточно небольшого мешка, для продолжительного использования очага потребуется дополнительное количество дров) либо пеллеты – топливные гранулы. Древесные брикеты применять не рекомендуется, так как они могут содержать вредные вещества, а также не имеют достаточной плотности для создания нужного жара и нагрева поверхности, быстро прогорают.

При первом розжиге очага жарочную поверхность требуется слегка смазать любым растительным маслом (далее обрабатывайте жарочную поверхности маслом перед каждым приготовлением блюд) и прогреть при небольшом огне в течении 20-25 минут. До высокой температуры 250-300°C обод очага нагреется за 30-45 минут. Максимально горячее место на поверхности находится ближе центру. Готовьте с удовольствием!



ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ С ОЧАГОМ

По завершении процесса приготовления на очаге оставьте огонь догорать или потушите его несколькими способами: с помощью специальной крышки или воды, полив немного на дрова. Осторожно! При применении последнего варианта образуется много дыма и пепла.

Удалите с жарочной поверхности остатки пищи, обработайте обод растительным маслом. Это защитит его от возможной коррозии.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры очага садового HIT 01:

Диаметр жарочной панели — 100 см,

Высота — 98 см,

Ширина тумбы — 50x50 см,

Глубина тумбы — 50 см

Вес — 100 кг.

Очаг разборный, состоит из 3 частей:
обод, чаша и тумба.

Материал: чугун, кортеновская сталь.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Срок гарантии: 5 лет на жаропрочную поверхность, 1 год на все изделие.

Дата приобретения: _____

Печать _____

Подпись исполнителя _____

Сведения о покупателе: ФИО _____

С условиями гарантийных обязательств и правилами эксплуатации, хранения, установки и ввода в эксплуатацию ознакомлен и согласен, претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Дополнительные отметки: _____

Подпись клиента _____