

QUATRO

NORMAN®
Zahradní krby • Gartengrillkamine • Barbecues

NORMAN®
Zahradní krby • Gartengrillkamine • Barbecues

3/ Uzení a douzování

Metodu uzení a douzování lze použít pro úpravu syrových (uzení) nebo již dříve tepelně opracovaných (douzování) potravin (masné výrobky, uzený sýr, ryby ...). Upravovaná potravina se umístí do horní části douzovací nástavby. V krbu se otevře (překlopí) klapka dělicího plechu (18) a spalovací prostor se uzavře krytem ohniště (19). Pro kontrolu teploty je možno vložit teploměr do dvířek udicí komory (horní poloha).

Po rozdělení mírného ohně (nutno použít vhodné druhy dřeva, např. dub nebo buk) lze v douzovací komoře dosáhnout potřebné teploty (60 – 90 °C) a po určité době docílit efektu čerstvě vyuzených potravin.

V případě použití této metody je nutno připomenout nevhodnost přehnaného uzení tzv. "do černa", při kterém může obsah škodlivých látek znehodnotit upravovanou potravinu.

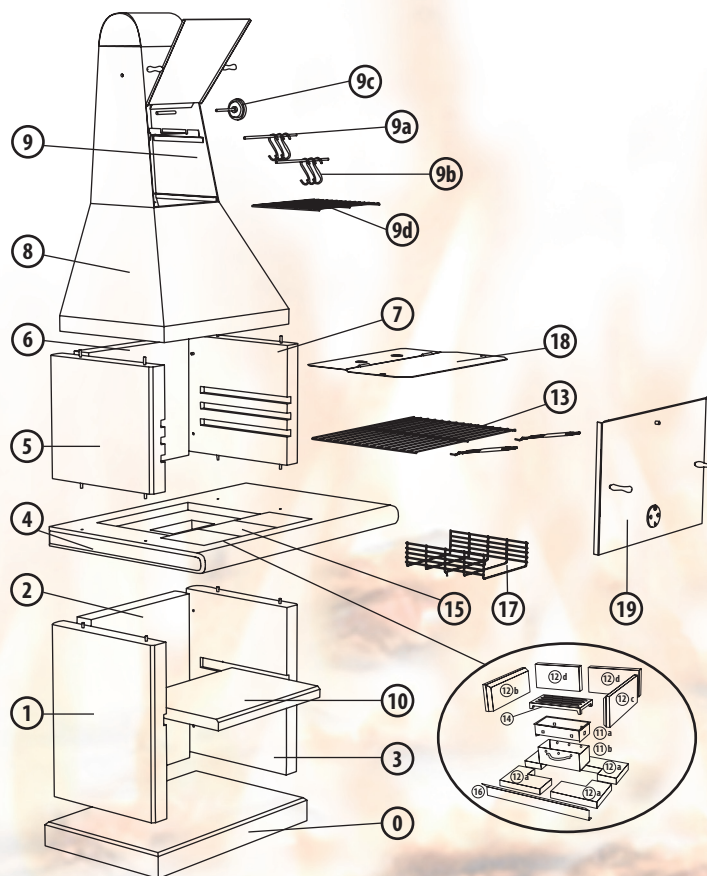
4/ Pečení

Při pečení postupujeme stejně jako při nepřímém grilování, avšak na rošt je třeba v tomto případě položit kamennou desku (není součástí základní sestavy). Po potřebném předehřátí kamenné desky a prostoru ohniště je možno na desce upéct např. pizzu nebo koláč.

Tato metoda vyžaduje již jisté zkušenosti a úspěch je zaručen jen při dosažení správných teplot v uzavřeném prostoru ohniště.



Schéma zahradního krbu s víceúčelovou krbovou nástavbou QUATRO



Seznam dílů:

- | | | |
|-------------------------------|--|--|
| 0. Základová deska | 9. Douzovací sestava | 13. Grilovací rošt s odnímatelnými držadly |
| 1. Boční díl dolní, levý | 9a. Tyčka (2x) | 14. Litinová mřížka |
| 2. Zadní díl dolní | 9b. Háček (6x) | 15. Dlažba |
| 3. Boční díl dolní, pravý | 9c. Teploměr | 16. Ochranný plech |
| 4. Pracovní deska | 9d. Rošt udirny 320 x 280 mm | 17. Rozdělovací mřížka pro nepřímé grilování |
| 5. Boční díl horní, levý | 10. Odkladací deska (pouze některé typy) | 18. Dělicí plech s klapkou |
| 6. Zadní díl horní | 11. Popelník (a, b) | 19. Kryt ohniště |
| 7. Boční díl horní, pravý | 12. Samotový obklad (a, b, c, d) | |
| 8. Douzovací nástavba ocelová | | |

NORMAN spol. s r.o.

Hlavní 201, 250 63 Veleň
Praha-východ, Czech Republic
www.norman-cz.cz

tel./fax: 00420 - 283 933 408
tel./fax: 00420 - 283 933 959
e-mail: norman-cz@norman-cz.cz

Víceúčelová krbová nástavba

QUATRO



4 Čtyři funkce jednoho zahradního krbu



NORMAN®
Zahradní krby • Gartengrillkamine • Barbecues

varianta krbové střechy
vhodná pro modely
Komfort, Party, Atlantik,
Laguna, Kombi, Piano

Víceúčelová krbová nástavba

4 Čtyři funkce jednoho zahradního krbu s víceúčelovou nástavbou QUATRO

QQ Způsob použití:

Možno použít pouze v kombinaci s modely Komfort, Party, Atlantik, Laguna, Kombi, Piano.

QQ Funkce:

Víceúčelová krbová nástavba je varianta ocelové krbové střechy, která společně s příslušenstvím obohacuje možnosti využití zahradních krbů NORMAN o několik dalších funkcí. V zahradních krbecích, vybavených touto nástavbou, můžete nejen běžným způsobem grilovat, ale také douzovat např. klobásy, špekáčky a jiné tepelně opracované masné výrobky.

Díky krytu ohniště (19), vloženému dělicímu plechu spalovacího prostoru (18) a rozdělovací mřížce dřevěného uhlí (17) je možno použít též metodu nepřímého grilování, pomocí které lze bez nutnosti otáčení péct větší kusy masa nebo např. kuře vcelku.

Doplníte-li při nepřímém grilování grilovací rošt (13) o kamennou desku (není součástí základní sestavy), dokážete bez problému upéct pizzu nebo koláč.

QQ Popis metody:

1/ Přímé grilování

Přímé grilování se provádí tak, že grilovaný pokrm je umístěn na grilovacím roštu (13) přímo nad sálajícím dřevěným uhlím. Při grilování je třeba otevřít (překlopit) klapku dělicího plechu (18).

Přímé grilování je vhodné pro klobásy, žebírka, zeleninu, menší ryby, steaky a další druhy pokrmů, jejichž příprava trvá méně než 25 minut.

2/ Nepřímé grilování

Při nepřímém grilování je dřevěné uhlí umístěno po obou stranách ohniště za tzv. rozdělovací mřížkou (17). Při tomto způsobu grilování je nutno uzavřít klapku dělicího plechu (18) a použít kryt ohniště (19). V takto uzavřeném ohništi se zvýší teplota a žhavý vzduch se rovnoměrně pohybuje kolem pokrmu, umístěného na grilovacím roštu (stejný proces, který probíhá v horkovzdušné troubě). Teplotu v ohništi je možno kontrolovat pomocí teploměru, zasunutého do otvoru v krytu ohniště.

Při tomto způsobu grilování je výhodné umístit doprostřed rozdělovací mřížky (pod grilované maso) vhodnou žáruvzdornou misku, která zachytí šťávu a tuk, odkapávající z masa. Díky tomuto opatření nedojde ke znečištění litinové mřížky a popelníku.

Metodu nepřímého grilování používáme v případě, kdy chceme připravit velké kusy masa, např. kuře vcelku, pečeně, velké ryby apod., tedy veškeré pokrmy, jejichž příprava trvá déle než 25 minut.



Přímé grilování



Nepřímé grilování



Uzení a douzování



Pečení

Přehled grilovacích metod		Druh paliva	Kryt ohniště	Poloha teploměru	Klapka dělicího plechu	Regulační klapka	Grilovací rošt	Kamenná deska / není součástí standardní výbavy/	Rozdělovací mřížka
1.	PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	Žhavé dřevěné uhlí	✗	HORNÍ			✓	✗	✗
2.	NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ	Žhavé dřevěné uhlí	✓	DOLNÍ 160 - 200 °C			✓	✗	✓
3.	UZENÍ / DOUZOVÁNÍ	Drobné kusy dřeva	✓	HORNÍ 60 - 90 °C			✗	✗	✗
4.	PEČENÍ	Žhavé dřevěné uhlí	✓	DOLNÍ 160 - 200 °C			✓	✓	✓