

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Děkujeme, že jste si vybrali Petromax Dutch Oven! S vaší novou Dutch Oven můžete vařit jídlo na táboráku nebo doma v kuchyni a přitom si užívat jedinečné vlastnosti vysoce kvalitní litiny. Jsme přesvědčeni, že vás potěší vlastnosti, které nabízí Petromax Dutch Oven, a doufáme, že bude každé jídlo kulinářským potěšením.

DŮLEŽITÉ TIPY

Před prvním použitím výrobku si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku. Dodržujte bezpečnostní pokyny. Ušchovejte tuto uživatelskou příručku na bezpečném místě. Pokud dáte Petromax Dutch Oven jiné osobě, musíte jí předat také tento uživatelský manuál.

POPIS PRODUKTU

Dutch Oven můžete použít na plynovém sporáku, v troubě i na čerstvém vzduchu u táboráku nebo na vhodném grilu. Dutch Oven s rovným dnem (bez nožiček) jsou navíc vhodné pro všechny typy sporáků. Litinu, která optimálně přenáší a uchovává teplo, lze použít okamžitě a je snadno ošetřitelná díky předpřipravenému povrchu.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozor! Dutch Oven a její části (poklice, rukojeť) se mohou při používání extrémně zahřát. Děti by tedy nikdy neměly mít přístup do blízkosti používané Dutch Oven. Zahřáté Dutch Oven a jejich částí se dotýkejte pouze žáruvzdornými rukavicemi, hadříkem nebo zvedačem poklice.

- Nelijte studené tekutiny (například vodu) na horkou litinu, mohla by prasknout nebo se jinak poškodit.
- K čištění nikdy nepoužívejte prostředky na mytí nádobí nebo mýdlo
- Nenechte Dutch Oven spadnout, protože litina je křehký materiál, který může nárazem prasknout.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím pečlivě omyjte horkou vodou a dobře osušte. Díky předpřipravenému povrchu můžete svoji Dutch Oven okamžitě po omytí použít, aniž byste museli nejprve připravit patinu. Při prvním použití nevařte žádné kyselé jídlo, protože by mohlo dojít k poškození patiny, ochranné vrstvy Dutch Oven.

POKYNY PRO PÉČI A SKLADOVÁNÍ

Pokud se o svoji Dutch Oven budete pečlivě starat, měla by vydržet po generace. Měli byste tedy dodržovat několik důležitých základních pravidel:

- Po vaření nechte Dutch Oven vychladnout a poté ji očistěte teplou vodou. K čištění nikdy nepoužívejte mycí prostředek na nádobí ani mýdlo, může to zničit patinu.
- K čištění použijte kartáč na nádobí nebo houbu (ne drátěnku!). Pro odolnou špinu nebo spálené zbytky jídla doporučujeme také čistič Petromax Chain Mail Cleaner na litinu a tepané železo, který ani při důkladném čištění nezničí patinu.
- Dutch Oven není vhodná do myčky.
- Nečistěte horkou Dutch Oven studenou vodou. Tepelný šok by mohl způsobit prasknutí nebo jiné poškození.
- Dutch Oven nikdy neukládejte, pokud je mokrá a neošetřená.
- Dutch oven po vyčištění vždy důkladně osušte a před uložením naneste tenkou vrstvu pasty Petromax Care and Seasoning na litinu a tepané železo. Můžete také použít neutrální olej nebo rostlinný tuk. Nepoužívejte olivový olej, protože má nižší bod kouření než jiné druhy tuku.
- Dutch Oven vždy skladujte na suchém místě. Abyste mohli nechat Dutch Oven „dýchat“, můžete mezi hrncem a poklici vložit kousek kartonu, silného papíru nebo dřeva, což zajistí dobrou cirkulaci vzduchu.

OBNOVENÍ PATINY

Patina (ochranná vrstva) musí být po narušení obnovena. Může se například stát, že vaše Dutch Oven začne tu a tam rezavět. V takovém případě postupujte následovně:

- Odstraňte rez pomocí drátěného kartáče. Očistěte teplou vodou, saponátem na nádobí a kartáčem na mytí nádobí. Poté důkladně osušte.
- Natřete celou Dutch Oven i s policí (vnitřní a vnější povrch) pastou Petromax Care and Seasoning, neutrálním olejem nebo rostlinným tukem. Nepoužívejte olivový olej ani jiné druhy tuků s nižším bodem kouření, protože by se příliš rychle spálily.
- Poté vložte Dutch Oven (bez poklice) do trouby předehřáté na teplotu cca. 180 ° C (356 ° F). Nechte 1 až 2 hodiny a poté troubu vypněte. Otevřete dvířka trouby do poloviny a nechte vychladnout.

Pozor! Vypalování tukové vrstvy může vytvářet kouř. Doporučujeme proto provádět venku, například na otevřeném ohni nebo na grilu.

- Po vychladnutí všechny části znovu promažte. Vaše Dutch Oven je nyní připravena.

VAŘENÍ, SMAŽENÍ, PEČENÍ

Dutch Oven můžete použít ve vaší kuchyňské troubě, na táboráku nebo na vhodném grilu. Různé

zdroje tepla, jako jsou grilovací briкеты, dřevěné uhlí nebo uhlíky z táboráku, nemusí dosahovat stejné teploty.

NA TÁBORÁKU

Když používáte Dutch Oven na táboráku, musíte zkoušet různé věci: každý druh dřeva vytváří jiné uhlíky a podle toho hoří rozdílnou rychlostí. Když umístíte Dutch Oven vedle ohniště, můžete uvařit několik pokrmů teplem vycházejícím z ohně. Je však nezbytné Dutch Oven pravidelně otáčet, aby byla rovnoměrně ohřívána ze všech stran.

S BRIKETAMI

Kvalitní briкеты se snadno používají a jsou spolehlivé. Mají většinou podobnou velikost a dokáží dlouhodobě akumulovat teplo. Je to nejsnadnější způsob, jak regulovat teplotu vaší Dutch Oven. Množství briket, které potřebujete pod hrnec a na víko, závisí také na metodách vaření. Zde platí pravidlo pro všechny velikosti:

- pro vaření polévky a dušeného masa: 1/3 briket na víko a 2/3 pod hrncem
- na pečení chleba a koláčů: 2/3 briket na víko a 1/3 pod hrncem

Tato tabulka vám nabízí informace o potřebném množství briket v závislosti na tom, kterou velikost Dutch Oven používáte. V této tabulce najdete celkové množství briket a způsob, jakým byste je měli rozložit nad a pod, abyste dosáhli určené teploty.

ft1 / ft1-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	5	8
(nad / pod)	(3 / 2)	(5 / 3)
ft3 / ft3-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	8	14
(nad / pod)	(5 / 3)	(9 / 5)
ft4.5 / ft4.5-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	15	21
(nad / pod)	(9 / 6)	(14 / 7)
ft6 / ft6-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	24	30
(nad / pod)	(14 / 10)	(20 / 10)
ft9 / ft9-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	24	30
(nad / pod)	(15 / 9)	(21 / 9)
ft12 / ft12-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	28	38
(nad / pod)	(17 / 11)	(25 / 13)
ft18 / ft18-t	160 - 180° C	200 - 225° C
počet	32	42
(nad / pod)	(19 / 13)	(28 / 14)

Tabulka uvádí, kolik briket potřebujete k pečení. Prohozením čísel nad a čísel pod zjistíte, kolik briket je zapotřebí k uvaření polévky nebo dušeného masa. Mimochodem: pro dušení a

smažení jednoduše rozdělíte celkové množství briket na 2 poloviny. První polovinu briket položte na víko a druhou polovinu pod hrnec.

Je důležité mít na paměti, že tato čísla slouží pouze jako doporučení a mohou se lišit podle typu použitých briket, teploty vzduchu a počasí. Základní pravidlo je začít s několika briketami a v případě potřeby přidat další.

Abyste zajistili rovnoměrné zahřátí, měli byste víko pootočit každých 10 až 20 minut. Po cca. 50 - 60 minutách je vhodné vyhořelé briкеты vyměnit za nové.

ZÁRUKA

Při správném používání bude na vaši Petromax Dutch Oven od data nákupu platit dvouletá záruční doba. Pokud nemůžete svou Petromax Dutch Oven správně používat z důvodu vady materiálu nebo výroby, máte nárok na záruční opravu. Za tímto účelem kontaktujte svého prodejce.

SERVIS A PODPORA

Pokud máte nějaké dotazy nebo potřebujete další informace, dejte nám prosím vědět. Náš tým podpory můžete kontaktovat prostřednictvím e-mailu na adrese: service@petromax.com

MODELY

Petromax poskytuje litinovou Dutch Oven v různých velikostech. Můžete si tak vybrat velikost, která nejlépe vyhovuje vašim potřebám.

	Osoby (přibližně)	Objem hrnec (max.)	Objem poklice
ft1 / ft1-t	dezert/ omáčka	0.93 litru	0.25 litru
ft3 / ft3-t	1 - 3	1.6 litru	0.4 litru
ft4.5 / ft4.5-t	2 - 5	3.5 litru	1.0 litru
ft6 / ft6-t	4 - 8	5.5 litru	1.5 litru
ft9 / ft9-t	8 - 14	7.5 litru	1.5 litru
ft12 / ft12-t	14 - 20	10.8 litru	2.0 litru
ft18 / ft18-t	> 20	16.1 litru	2.7 litru

Podrobné informace o hmotnosti a rozměrech vaší Dutch Oven jsou uvedeny na balení.

Všechny velikosti Dutch Oven jsou k dispozici ve dvou modelech: buď s nožkami, nebo s rovnou spodní plochou.