

INSTRUCȚIUNI DE IZOLARE ȘI UTILIZARE A CUPTOARELOR

Înainte de a începe montajul, vă rugăm să citiți cu atenție „Instrucțiunile pentru montajul produselor de grădină Raimar”

Montarea cupolei / cubelei:

Greutatea cupolei este de 200 kg și pentru ridicarea, mutarea și montarea acesteia sunt necesare 4 persoane.

Înainte de a monta cupola, vă recomandăm s-o spălați bine și să udați locul pe care aceasta se va monta, după care aplicați un strat de aproximativ 2-3 cm adeziv termorezistent pentru o bună aderență între cupolă și bază. Rostuiți bine cu amestec termoizolant în jurul cupolei, pentru a nu permite căldurii să iasă în afara cupolei. Așteptați 2-3 ore pentru întărirea adezivului și treceți la etapa de izolare termică a cuptorului.

Mai jos vă prezentăm două variante privind procedura de izolare a cuptorului:

1. Izolare cu ACOPERIȘ marca Piatraonline

Izolarea cu acoperiș este o metodă simplă și eficientă de izolare termică a cuptorului.

Pentru montarea acoperișului se va ține cont de regulile standard descrise în „Instrucțiunile pentru montajul produselor din gama Gratare Gradina. Nu uitați să umeziți abundant cu apă locurile de legătură înainte de a aplica stratul de adeziv pe bază de ciment. Trebuie să obțineți un dreptunghi în centrul căruia se poziționează cupola cuptorului. Așteptați să se întărească adezivul după care treceți la operațiunea de umplere.

Cantitatea necesară de amestec izolat este de aproximativ 200-250 kg de praf de marmură, nisip cuarțos sau praf de șamotă.

După ce umpleți spațiul de lângă cupolă, montați panourile superioare utilizând pentru lipirea acestora amestec adeziv pe bază de ciment, după care rostuiți foarte bine pentru a proteja construcția de infiltrații.

2. Izolare FĂRĂ ACOPERIȘ, cu aplicarea unui strat izolat la cupolă

Pentru a reține la maxim căldura obținută, cupola trebuie izolată termic prin utilizarea unui strat solid de vată minerală și aplicarea unui strat de folie de aluminiu cu o grosime de minim 5 cm, a unui strat de plasă rabbit și aplicarea unui strat de adeziv termorezistent și a unui strat de amestec de șamotă la exterior. Grosimea stratului de izolare trebuie să fie de 8-10 cm.

Dacă doriți, puteți decora la exterior cupola prin aplicarea pe suprafața exterioară a acesteia de pietre naturale.

Noul dvs. cuptor este gata pentru utilizare!

De-abia acum încep senzațiile adevărate ;)

Recomandări privind utilizarea cuptorului:

La primele utilizări ale cupolei începeți prin folosirea unui foc mai mic de vreascuri. Nu utilizați produse petroliere, cauciucuri sau benzină. **Evitați schimbarea bruscă a temperaturii prin stingerea focului cu apă.** Mențineți un foc relativ puternic pe parcursul a circa 3,5 ore. Gradul de pregătire a cuptorului se poate determina după culoarea cărămizilor de pe partea interioară a cupolei. După ce acestea se vor „înălbi”, puteți trece la coacere.

Rețetă pentru prepararea unui miel sau purceluș la cuptor:

Jarul în surplus se va scoate afară sau se împinge către marginile cupolei, pentru a se face loc tăvii. Condimentați carnea după gust. Nu puneți mai mult de 300 ml apă pe fundul tăvii, pentru a lăsa carnea să se coacă în cuptor, nu să fiarbă. Acoperiți și sigilați carnea din tavă cu 2 straturi de folie din aluminiu. Puneți tava în cuptor și închideți cuptorul cu capacul.

Sigilați cu lut, aluat sau cu un amestec format din cenușă, făină și apă în jurul capacului, pentru a nu permite pătrunderea aerului în cupolă și a opri definitiv procesul de mcnire a jarului. Procesul de coacere depinde de cantitatea de carne și poate dura aproximativ 3-4 ore.

Cuptoarele cu lemne se utilizează pentru prepararea unor rețete autentice, gustoase și sănătoase. Nu degeaba oamenii de secole se adună în jurul focului. Există ceva magic în această căldură, combinată cu aroma unei mâncări gustoase. Vă invităm să savurați plăcerea unor emoții pozitive!

Vă vom rămâne recunoscători dacă ne veți transmite imagini cu produsele achiziționate de la noi pe foto@piatraonline.ro