

NÁVOD NA BEZPEČNOU OBSLUHU PECE

Originální všestranná pec na dřevo – FORNACE. Obsluha pece je velmi intuitivní a jednoduchá, při dodržení všech zásad a pravidel, správném zacházení a dodržování bezpečnosti pec vydrží a poslouží velmi dlouho dobu ke spokojenosti uživatele.

Pravidla: Č.1 – Zatápění v peci

Č.2 – Pečení v peci

Č.3 – Čištění pece

Č.1 – Zatápění v peci:

Pec roztápíme vždy pomalu a pozvolna, což je velmi důležité! (Obzvláště dbejte na toto pravidlo při pečení po delší době, u venkovní pece při nízkých teplotách a nebo v případě, že se do pece nějakým způsobem dostala vlhkost!)

Pec roztápíme velmi pomalu, zejména pokud je venku opravdu zima a klenba může být navlhla.

V peci topíme vždy jen SUCHÝM DŘÍVÍM. Roztápíme tenkými suchými třískami z měkkého dřeva a jen malým kusem čistého papíru. PŘI SPRÁVNÉM ROZTÁPĚNÍ VYSTUPUJE KOUŘ SMĚREM DO KOUŘOVODU. Oheň zakládáme u vstupního otvoru, na začátku kruhového dílu, po rozhoření, kdy odejdou všechny spaliny kouřovodem, žhavé uhlíky odsuneme více k zadní stěně, kde je topení účinné a poté přikládáme tvrdé dřevo (kus špalku), který posuneme pomocným pohrabáčem až k zadní stěně, kde jsme rozprostřeli žhavé uhlíky. Při roztápění topíme cca 15 minut měkkým dřevem. Poté topíme cca 30 minut tvrdým dřevem (buk, dub apod.). NETOPIT břízou a topolem (mají vysoký obsah uhlíkatých částic).

Podle konkrétní situace oheň korigujeme přivíráním dvířek. Při přivřených dvířkách se pec roztápí rychleji, oheň má dostatek vzduchu k hoření, nebo sálání rozžhavených uhlíků ze dřeva.

Různým stupněm přivírání a otvírání fungují dvířka jako komínová klapka. Průchod do komína je od přivření korigovatelný (dvířka se dají do požadovaného nastavení komínového tahu, či do komína), nebo se dvířka přivrou až ke klenbě a tím se v peci udržuje žár velmi dlouho. Toto zavření komína je však možné pouze po vyhoření dřeva (v peci mohou být žhavé uhlíky).

POKUD PEC KOUŘÍ MIMO KOUŘOVOD, ZKONTROLUJTE ZDA DŘEVO NENÍ VLHKÉ, NEBO SLABÝ OHEŇ.

SPRÁVNĚ ROZTOPENOU PEC POZNÁTE, ŽE KLENBA ZBĚLÁ A USAZENÉ SAZE V KOPULI SHOŘÍ.

Po roztopení pece bude teplota uvnitř cca 300° - 400°C, po roztopení přivřete dvířka pece (DVÍŘKA **NIKDY NEZAVÍREJTE UPLNĚ**, pokud v peci hoří oheň, uzavřeli byste přívod vzduchu, který je nasáván kolem dvířek nebo v dolní části otvoru!).

Poté nechte ještě nějaký čas pec rovnoměrně akumulovat teplo do vnitřních stěn.

Pokud se pec pomalu zahřívá, zkontrolujte, jestli jsou žhavé uhlíky rozprostřeny dostatečně u zadní stěny. Topení u vstupního otvoru nemá tak velkou účinnost.

Pokud máme vyrovnanou teplotu (dvířka musí být přivřená, aby se teplota vyrovnala, nikdy však nesmí být úplně zavřená) a odsunutě uhlíky, můžeme teplotu v peci změřit teploměrem. TEPLoměRY bývají nejčastěji dva druhy, do 300°C a teploměr do dvířek (do 450°C).

Teploměr do 300°C dáváme tam kde začíná kruhový tvar pece, na konec komínového dílu, jestliže je zde teplota cca 200°C, musíme uhlíky rozhrnout a počkat až bude teplota v peci rovnoměrná.

POZOR TEPLOTA V PECI DOSAHUJE AŽ 450°C!!! Proto doporučujeme také teploměry do dvířek pece (bývají nejčastěji až do 450°C).

Č.2 – Pečení v peci:

Pokud v peci pečeme, můžeme nechat žhnout uhlíky na kterékoliv straně. Strany střídáme. Uhlíky podle potřeby přesouváme, případně přikládáme i menší kusy tvrdého dříví.

Pečení pizzy při nejvyšší teplotě 300°-350°C. Před přípravou jakéhokoliv jídla pec vymeteme a vyčistíme dno pece. Pizzu dáváme péct přímo na dno pece.

Po klesnutí teploty přichází na řadu pečení masa (kachny, husy, kuřata, vepřovou pečení a jiné), dále pokračujeme pečením koláčů, zapékaných pokrmů, bramborových a těstových placek.

Pozor! Chléb pečeme při cca 180°-220°C a při rovnoměrném vyhřátí pece. Pec před pečením chleba je potřeba vymést a při vložení surového chleba dvířka zavřít, aby sálající teplo bylo rovnoměrné a chléb se co nejlépe povedl.

Č.3 – Čistění pece:

POZOR! POKUD JE PEC ROZEHRÁTÁ, NIKDY NEČISTĚTE MOKRÝMI PŘEDMĚTY (UTĚRKY, HADRY AJ.).

Pec čistíme po vychladnutí a to přírodním koštětem – rezné-přírodní, březové, kokosové. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE SMETÁČEK S UMĚLÝMI ŠTĚTINAMI!!

Pec má obrovskou výhodu, že při správném používání zůstává stále čistá. Veškeré mastnoty a saze shoří a pec je tak stále hygienicky čistá!

Nepoužívejte na vymetání zbylého popela kartáče s drátěnými štětinami, pokud je to možné pec po vychladnutí jednou za čas vysajte speciálním vysavačem na popel.

PEC JE VELMI VŠESTRANNÁ, PEČENÍ A VAŘENÍ V NÍ PŘINÁŠÍ NOVÉ ZKUŠENOSTI. LZE UPÉCT A UVAŘIT TĚMĚŘ VŠE NA CO SI VZPOMENETE. NEBOJTE SE EXPERIMENTOVAT. VĚTŠINA STANDARTNÍCH RECEPTŮ POTŘEBUJE JEN MALÉ ÚPRAVY. POKRMY V PECI NA DŘEVO JSOU PŘIPRAVENY VELMI CHUTNĚ A DOBŘE. POKRMY PŘIPRAVENÉ V PECI NA DŘEVO CHUTNAJÍ LÉPE A JSOU RYCHLEJI ZPRACOVANÉ.

UPOZORNĚNÍ!

Na vnitřních stěnách pece se mohou objevit po pečení tenké žilky, nebo prasklinky. Žilky a prasklinky jsou charakteristické pro žáruvzdorný materiál a nejsou vůbec na závadu, plní svou funkci. Jsou to tzv. funkční dilatační spáry.

Spoustu návodů a nápadů naleznete také ve specializovaných kuchařkách.