



Kovářství Diviš

PIZZA PEC KEDAR® - NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

Děkujeme, že jste svůj gril KEDAR doplnili o naši pizza pec. Přečtěte si prosím pečlivě tento návod. Najdete v něm vše podstatné pro bezpečné roztápění pece, obě metody pečení i následnou údržbu.

1. Bezpečnost a manipulace na prvním místě

- **Extrémní žár:** Během provozu dosahuje pec a všechny její součásti (včetně otevírací páky, dna a kamene) teplot až 450 °C. Při jakékoliv manipulaci **vždy používejte žáruvzdorné (např. svářečské) rukavice. Na otevírací boční páku při provozu nesahejte holou rukou!**
- **Váha pece (22 kg):** Pec je vyrobena z masivních materiálů. Z důvodu hmotnosti a bezpečnosti doporučujeme manipulaci ve dvou lidech, případně jedním fyzicky zdatným uživatelem. Pec při přenášení uchopte pevně za dno nebo spodní nožičky. **Otevírací páka smí být použita výhradně k otevírání a v žádném případě není určena k přenášení či zvedání pece.**
- **Bezpečné odkládání:** Pokud potřebujete pec z grilu sundat ještě horkou, odkládejte ji **výhradně na nehořlavou podložku** (např. ocel, dlažba, beton).
- **⚠ DŮLEŽITÉ VAROVÁNÍ:** Nikdy neodkládejte horkou pec nebo pizza kámen na kamennou pracovní desku (např. na přípravný stůl **KEDAR Kulina**). Vlivem extrémního tepla by přírodní žula okamžitě praskla!

2. Příslušenství pece

K peci je dodáváno speciálně navržené příslušenství pro dvě různé metody pečení:

1. **Šamotový pizza kámen** pro klasické pečení.
2. **Nerezová sázecí lopata (hladká)** pro vkládání pizzy na kámen.
3. **Nerezový tácek s nožičkami** (speciální lopata) pro pečení při extrémních teplotách.
4. **Odnímatelné nerezové madlo**, které lze použít pro hladkou lopatu i tácek s nožičkami.

3. Správné roztopení grilu a pece

Klíčem k úspěchu je nasadit pec na gril ve správný okamžik. **Nikdy nepokládejte pec na čerstvě rozdělaný, silně kouřící oheň!** Pokud byste to udělali, vnitřek pece i pizza kámen se okamžitě pokryjí silnou vrstvou černých sazí, které znehodnotí chuť pizzy.

1. **Příprava ohně:** Rozdělejte v grilu oheň z tvrdého a suchého dřeva. Nechte oheň dobře rozhořet, dokud se nevytvoří dostatečná základna žhavých uhlíků s mírnějším, čistým plamenem.
 2. **Nasazení pece:** Jakmile oheň hoří čistě a bez kouře, nasadte pec na grilovací plotnu (nezapomeňte na žáruvzdorné rukavice). Pec umístěte tak, aby spodní průduchy v masivním ocelovém dnu směřovaly přímo nad žár.
 3. **Měření teploty:** Pro dokonalý výsledek je nezbytné teplotu kontrolovat. Ideálně použijte **infračervený (bezkontaktní) teploměr**. Měřte jak teplotu kamene/dna, tak teplotu vnitřní nerezové klenby. Podle naměřených hodnot regulujte intenzitu přikládání do grilu.
-

4. Dvě metody pečení

Naše pec nabízí unikátní variabilitu podle toho, jak vysoké teploty v grilu dosáhnete.

Metoda A: Klasické pečení na kameni (Teplota 300–350 °C)

Tato metoda je ideální pro běžný provoz a přípravu s dokonalou krustou.

1. Před nasazením pece na gril vložte dovnitř šamotový pizza kámen. Nechte ho plynule nahřívat spolu s pecí.
2. Sledujte infra teploměrem teplotu kamene. Cílová teplota je 300–350 °C.
3. Připravenou pizzu naberte na hladkou nerezovou lopatu a „sesuňte“ ji přímo na horký kámen.
4. Pečte zhruba 4 až 5 minut. V polovině času doporučujeme pizzu lopatou pootočit o 180 stupňů pro rovnoměrné propečení.

Metoda B: Expresní pečení na nerezovém tácku (Teplota 400–450 °C)

Pokud gril roztopíte na absolutní maximum, klasický kámen se stane příliš horkým a pizza by se zespodu spálila dříve, než by se sýr nahoře rozpustil. Pro tyto případy jsme vyvinuli systém pečení na tácku.

1. **Při této teplotě vyjměte šamotový kámen!** (Případně ho do pece vůbec nekládejte).
2. Syrovou pizzu si připravte rovnou na náš speciální nerezový tácek s nožičkami.
3. Pomocí odnímatelného madla vložte tácek i s pizzou přímo na ocelové dno pece.
4. **Odpojte a vyjměte madlo**, tácek s pizzou nechte uvnitř pece.
5. Díky nožičkám je pizza mírně nadzvednutá a chráněná před extrémním žářem zespodu, zatímco shora na ni působí teplota přes 400 °C. Pizza je hotová zhruba za 2 minuty! (Upozornění: Těsto zespodu bude propečené, ale o něco méně křupavé než z kamene).

5. Péče o pizza kámen a údržba pece

Pravidla pro šamotový kámen (Zabraňte prasknutí!)

- Kámen nevystavujte teplotním šokům. Vkládejte ho do studené nebo jen mírně zahřáté pece a nechte ho rozehtát plynule.
- Nikdy neomývejte kámen pod tekoucí vodou, a už vůbec **nepoužívejte saponáty nebo mýdlo!** Kámen je porézní a nasál by chemikálie.
- Při pečené zbytky odstraňte zasucha pomocí špachtle nebo hrubého kartáče. Kámen vlivem používání ztmavne a získá skvrny – to je normální jev, který nemá vliv na funkčnost ani hygienu (vysoký žár ho spolehlivě sterilizuje).

Údržba pláště pece

- Vnější cortenový plášť je zcela bezúdržbový. Přirozená patina ho chrání před korozí.
- Vnitřní nerezovou klenbu a hladké ocelové dno čistěte až po úplném vychladnutí pece. Případné saze stačí otřít navlhčeným hadříkem, odolnější nečistoty lze odstranit běžným prostředkem na nádobí a houbičkou.
- Nerezovou sázecí lopatu i tácek můžete běžně umývat vodou a jarem.

Pokud pec zrovna nepoužíváte, doporučujeme (po jejím vychladnutí) uskladnit alespoň šamotový kámen na suchém místě. Samotná pec může díky cortenu zůstat venku celoročně.

