



Kovářství Diviš

# Gril KEDAR



Návod k použití

**Děkujeme Vám za nákup grilu KEDAR.**

**Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod před jeho prvním použitím.**



Kovářství Diviš



Věřte nám – po prvním vyzkoušení jednoho z grilů KEDAR už nikdy nebudete chtít grilovat na žádném jiném! Jedná se totiž o jediný cortenový gril na trhu, který se pyšní integrovaným vyjímatelným popelníkem, přívodem vzduchu do topeniště a plotnou prolomenou do středu topeniště. Díky tomu je grilování i údržba grilu naprostou hračkou.

Patentovaný systém přívodu vzduchu do topeniště zajišťuje kvalitní hoření dřeva bez nadměrného kouře a grilovací plotna se proto rychle rozpálí do provozní teploty. Snadné vyjímání popela umožňuje popelník ve tvaru cylindru usazený pod topeništěm. Grilovací plotna prolomená do středu topeniště brání tuku a šťávám z potravin před stékáním mimo gril.

Všechny modely grilů KEDAR jsou vyrobeny z patinující CORTEN oceli, která je odolná proti působení povětrnostních vlivů, což umožňuje celoroční provoz a hlavně zajistí velice dlouhou životnost grilů.

Grily KEDAR vyrábíme v naší rodinné firmě Kovářství Diviš u Hradce Králové.

**Grilujte zdravě, po celý rok a jako profesionální šéfkuchař! Přejeme Vám mnoho kulinářských i společenských zážitků při grilování s KEDAREM.**

## Instalace grilu KEDAR Prim / KEDAR Mono



KEDAR Prim a KEDAR Mono mají odnímatelnou grilovací plotnu. Na dně topeniště je usazen rošt, pod kterým je v patici vložen vyjímatelný popelník.

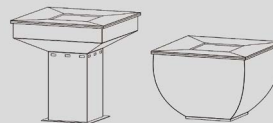
Ačkoli jsou grily KEDAR jako celek těžké, jejich rozdělení na jednotlivé komponenty umožňuje snadnou manipulaci, ke které potřebujete pouze dvě osoby.

**Bezprostředně po obdržení grilu sejměte všechny části obalového materiálu,** které bylo nutné použít při přepravě. (Ponechání obalového materiálu na cortenové oceli by mohlo působením vlhkosti vytvořit na povrchu nevzhledné mapy.)

Veškeré komponenty přeneste na místo určení. Gril musí být umístěn na nehořlavém, stabilním povrchu tak, aby nemohlo dojít k jeho převrácení. V případě nestabilního povrchu nebo možnosti převrácení je nutné ukotvit gril do jeho podloží.

Cortenové tělo grilu usadte na vodorovný podklad (aby bylo umožněno správné fungování odtoku mastnoty z grilovací plotny do středu topeniště). Do otvoru ve středu topeniště usadte popelník. Otvor zaklopte kruhovým roštem. Na horní lem topeniště usadte grilovací plotnu.

## Instalace grilu KEDAR Kolos / KEDAR Optimus



KEDAR Kolos a KEDAR Optimus mají odnímatelnou grilovací plotnu. V cortenovém těle grilu je vsazeno topeniště z kotlové oceli. Na dně topeniště je usazen rošt, pod kterým je v patici vložen vyjímatelný popelník.

Ačkoli jsou grily KEDAR jako celek těžké, jejich rozdělení na jednotlivé komponenty umožňuje snadnou manipulaci, ke které potřebujete dvě zdatné osoby.

**Bezprostředně po obdržení grilu sejměte všechny části obalového materiálu,** které bylo nutné použít při přepravě. (Ponechání obalového materiálu na cortenové oceli by mohlo působením vlhkosti vytvořit na povrchu nevzhledné mapy.)

Veškeré komponenty přeneste na místo určení. Gril musí být umístěn na nehořlavém, stabilním povrchu tak, aby nemohlo dojít k jeho převrácení. V případě nestabilního povrchu nebo možnosti převrácení je nutné ukotvit gril do jeho podloží.

Cortenové tělo grilu usadte na vodorovný podklad\*. Do cortenového těla usadte vložku - topeniště. Do otvoru ve středu topeniště usadte popelník. Otvor zaklopte kruhovým roštem. Na horní lem grilu usadte grilovací plotnu.

\* V případě grilu Optimus je možné roviny dosáhnout šroubovatelnými nožičkami.

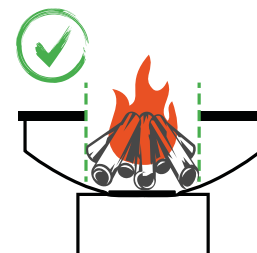
# Příprava použití, rozdělení ohně

Grily KEDAR jsou primárně koncipovány pro topení dřevem. Používejte dostatečně vyschlé tvrdé dřevo. Topte uprostřed topeniště. Grilovací plotna je již z výroby potřena rostlinným olejem. Pro úpravu jídla nepoužívejte oleje lisované za studena, tedy extra panenské. Vhodné jsou různé druhy rafinovaných olejů s vyšším bodem zakouření (např. řepkový, slunečnicový, avokádový, olivový a další).

- Uprostřed topeniště vyskládejte do kužele či hranice suché tvrdé dřevo (např. dub, buk, břízu či jasan) zhruba tak, jak je uvedeno na schématu správného umístění dřeva v topeništi. Použijte tuhý podpalovač a roztopte oheň.
- Grilovací plotnu potřete rovnoměrně olejem pomocí bavlněného hadříku nebo papírové utěrky.
- Po zahřátí plotny do provozní teploty (cca 250 °C) nechte olej několik minut vypékat a následně jej oškrabejte špachtlí do topeniště. Tento proces alespoň dvakrát zopakujte. Zbavíte tím ocelovou plotnu nečistot a zároveň se ocel olejem naimpregnuje, ztmavne, čímž ji připravíte k běžnému použití.
- Do provozní teploty se plotna rozpálí zhruba za:

KEDAR Prim	KEDAR Mono	KEDAR Kolos	KEDAR Optimus
20 min.	15 min.	30 min.	30 min.

- Oheň nikdy nezhášejte vodou. Nechte jej buď přirozeně dohořet nebo zaklopte topeniště ochrannou poklicí.



- Uprostřed topeniště vyskládejte do kužele či hranice suché tvrdé dřevo (např. dub, buk, břízu či jasan) zhruba tak, jak je uvedeno na schématu správného umístění dřeva v topeništi. Polínka mohou sahat nepatrně až nad úroveň grilovací plotny. Použijte tuhý podpalovač a roztopte oheň.
- Počkejte, až se grilovací plotna rozpálí na provozní teplotu, viz předchozí kapitola.
- Množství a rozložení dřeva v topeništi, případně i vítr mohou ovlivnit míru rozpálení částí plotny. Nejteplejší zóna je nejbližší u topeniště. Směrem od topeniště ke kraji plotna nepatrně chladne. U grilů KEDAR Kolos a KEDAR Optimus, kde je plotna hranatá jsou ještě navíc rohové zóny, které jsou vhodné pro pomalé grilování, udržování potravin v teple či ohřívání oleje v nerezové konvičce pro změnu viskozity a dosažení lepších vlastností pro grilování.
- Špachtlí očistěte případné nečistoty z předchozího grilování. Pro důkladnější očištění můžete celou plotnu potřít olejem a ten i s nečistotami seškrabat do topeniště.
- Nyní už můžete grilovat, nalévat (natírat) olej pod grilované potraviny a průběžně čistit plotnu špachtlí dle potřeby.
- Po grilování důkladně očistěte plotnu špachtlí a potřete ji tenkou vrstvou oleje, aby se zakonzerovala do příštího použití, čímž se ochrání proti korozi. (Při vzniku nepatrné rzi vlivem nedostatečného naolejování nebo dlouhé prodlevy v používání grilu použijte hrubou stranu houbičky a za pomoci rostlinného oleje rez vydrhněte pryč. Při výraznějším zoxidování plotny je nutné použití jemného brusného papíru.). Čím častěji KEDAR používáte, tím více impregnujete plotnu rozpáleným olejem, takže ji chráníte před korozi.
- Doporučujeme použití ochranné poklice, která chrání grilovací plotnu i topeniště před deštěm, sněhem, listím, pylem nebo ptačím trusem. Ve spojení s olejem natřeným na plotně ji primárně chrání před oxidací, reznutím.
- Popelník vyprazdňujte dle potřeby. A to když je popel chladný, tedy ideálně před grilováním.

## Upozornění a bezpečnostní pokyny

- Nepoužívejte gril KEDAR v uzavřených prostorách.
- Při použití (i několik hodin po něm) jsou gril KEDAR a jeho součásti velmi horké. Při neodborném zacházení hrozí popálení.
- Okolí grilu musí být zabezpečeno proti ohni a vysokým teplotám.
- Doporučujeme použití rukavic odolných proti vysokým teplotám.
- Uživatel musí zajistit taková opatření, aby se osoby či zvířata pohybující se kolem grilu nespálili.
- Nenechávejte hořící oheň v grilu KEDAR bez dozoru.
- Nepoužívejte tekuté podpalovače, benzín nebo alkohol jako podpalovač.
- KEDAR je koncipován pouze na spalování dřeva a dřevěného uhlí. Nedoporučujeme spalování jiných materiálů či paliv.
- Za správné a bezpečné užívání tohoto výrobku zodpovídá kupující a uživatel. Kupující souhlasí, že výrobce nelze činit odpovědným za jakékoli osobní zranění nebo škodu způsobenou užíváním tohoto výrobku.

Pro více informací nás neváhejte kontaktovat.



**+420 777 017 466**

**info@kovarstvi-divis.cz**

**www.kovarstvi-divis.cz**



**Kovářství Diviš**



Technické řešení grilů KEDAR je chráněno užitným vzorem č. 32791 zapsaným v registru Úřadu průmyslového vlastnictví.

Design grilů KEDAR je chráněn průmyslovým vzorem č. 37587 zapsaným v registru Úřadu průmyslového vlastnictví.

Copyright © 2022 | Kovářství Diviš