KING'S KAMADO

NAVODILA ZA UPORABO

Kazalo

Seznam standardnih komponent	3
Navodila za sestavljanje	5
Opozorila	13
Varnostna navodila	13
O vašem King’s kamado žaru	14
Prižiganje kamado žara	15
Ugašanje kamado žara	15
Shranjevanje	15
Čiščenje	15
Vzdrževanje	16
Priporočila za peko pri nizki temperaturi	16
Priporočila za peko pri visoki temperaturi	17
Priporočila za dimljenje	17
Priporočila temperature med peko	18
Postavitev mrež med peko	19
Hitra navodila za uporabo	21

Uvodna misel

Ogenj ima posebno moč – spreminja hrano in prebuja okuse. Plameni razkrivajo globino in toplino, ki presega običajno kuhanje. To strast do peke na žaru smo odkrili pred leti, ko smo začeli raziskovati različne načine priprave hrane.

Potovanje skozi svet žarov je bilo pestro. Preizkusili smo plinske, kamnite, jeklene in keramične na oglje, a vedno pa nas je navduševal edinstven okus oglja. Nismo si želeli le pripraviti hrane, ampak ustvarjati trenutke, ki povezujejo ljudi.

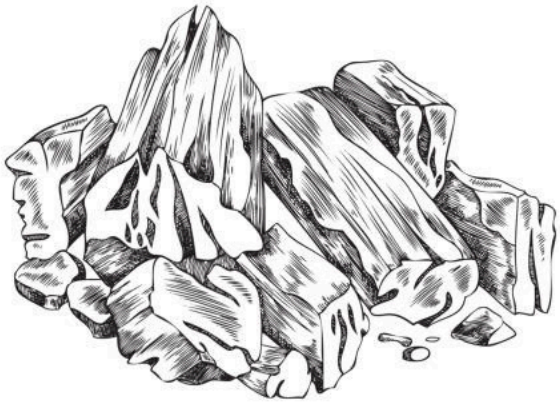
Tako je nastal King's Kamado – žar, ki ponuja več kot le peko. Zasnovan je z najsodobnejšimi tehnikami peke na žaru in s spoštovanjem do tradicionalnih Japonskih metod. Vsak detajl je premišljen, vsak material skrbno izbran.

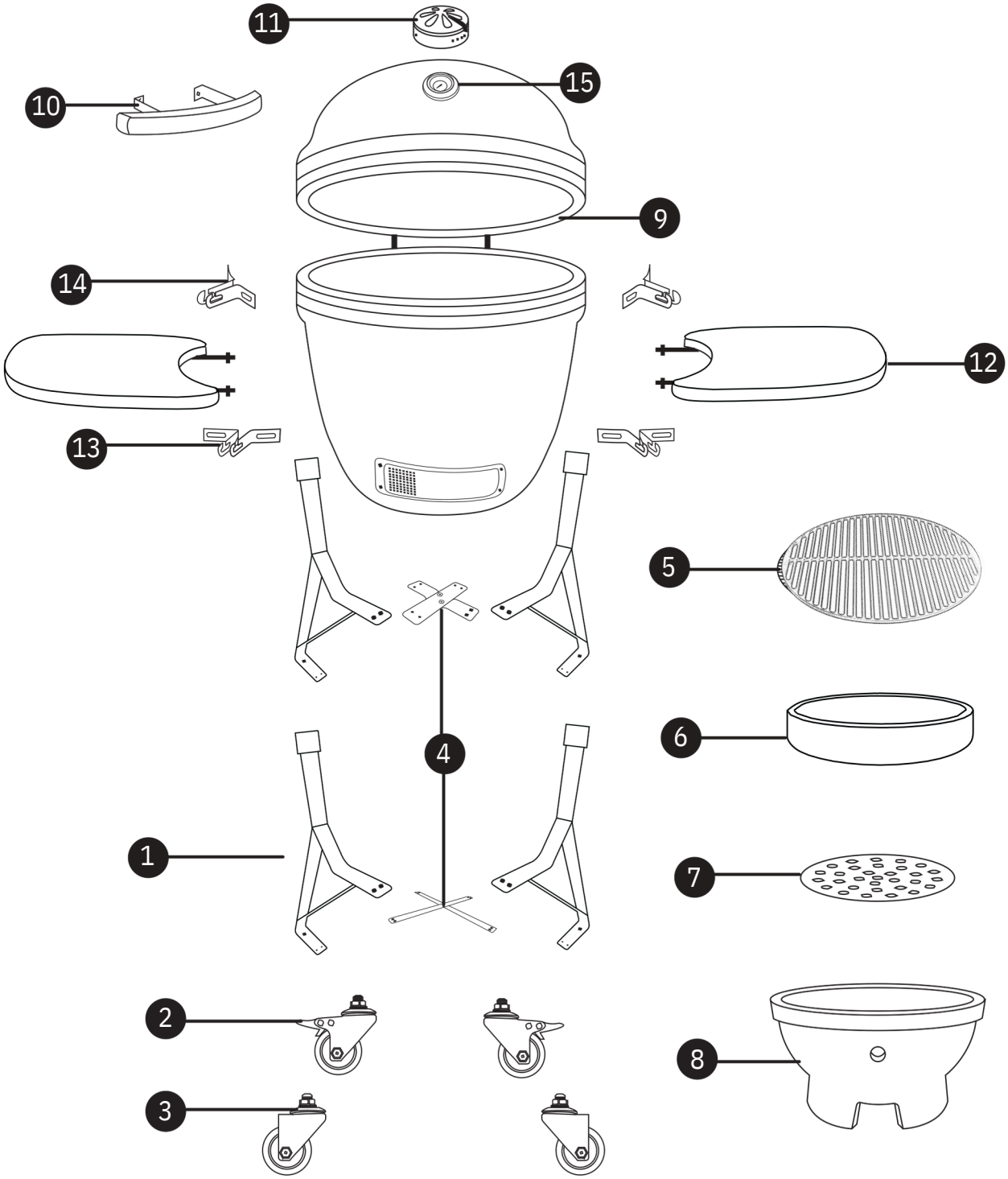
Ko zakurite King's Kamado, začenjate več kot le peko. Ustvarjate trenutke skupnosti, kjer se bližnji zberejo, delijo hrano in zgodbe. Tu gre za umetnost počasnega pripravljanja, kjer dim objame hrano in ustvarja edinstvene okuse.

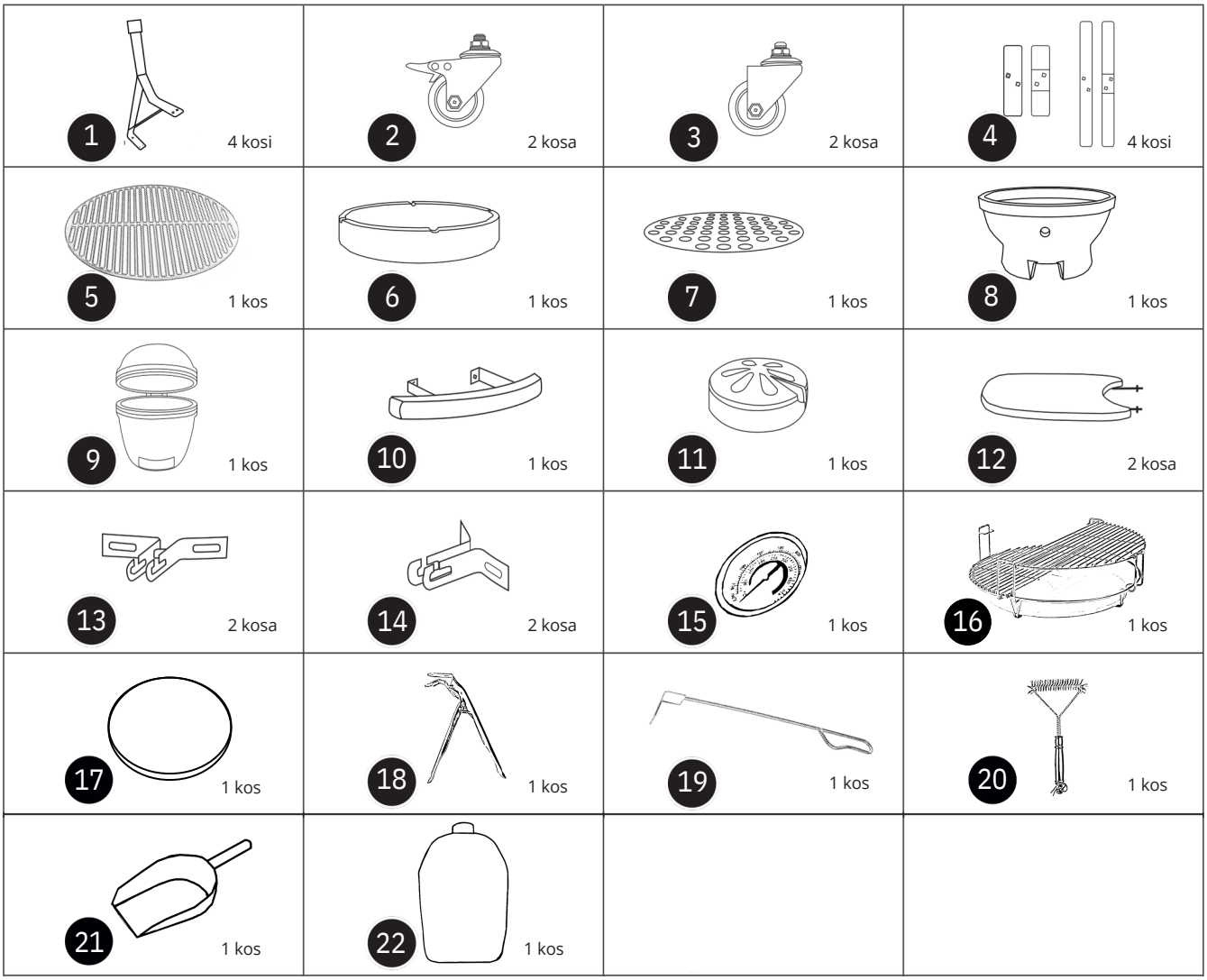
Za začetnike in izkušene mojstre – ta priročnik je vaše potovanje skozi svet uporabe King’s kamado žara. Vodnik skozi tehnike in kulinarična odkritja. Pripravite se odkriti novo dimenzijo kuhanja.

Vaša ekipa King's Kamado

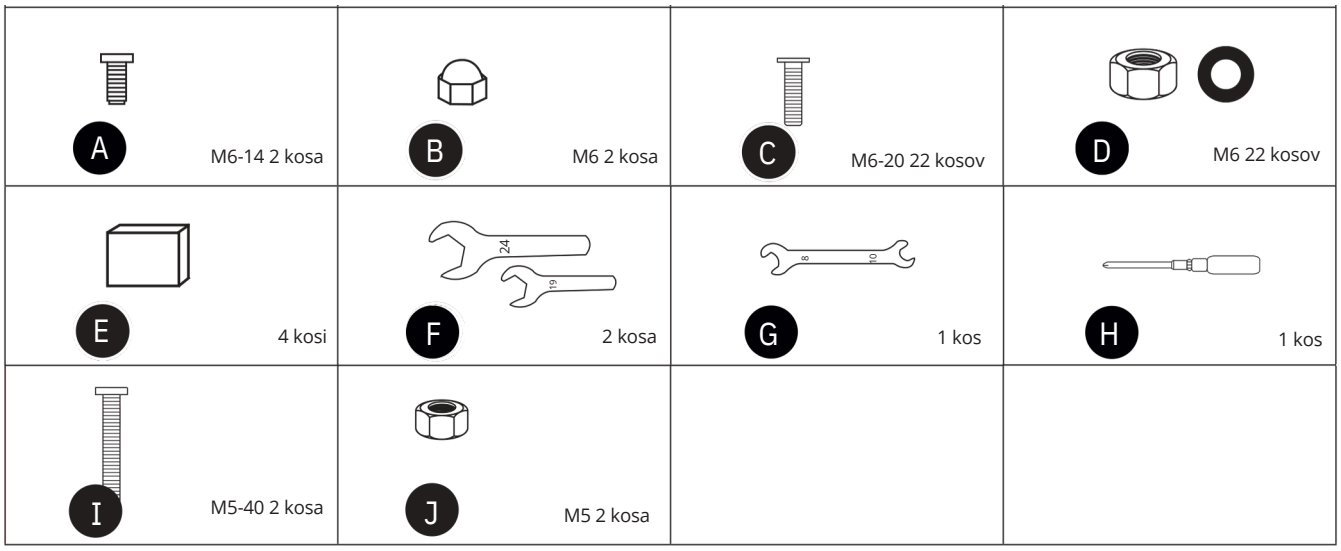
KING'S KAMADO



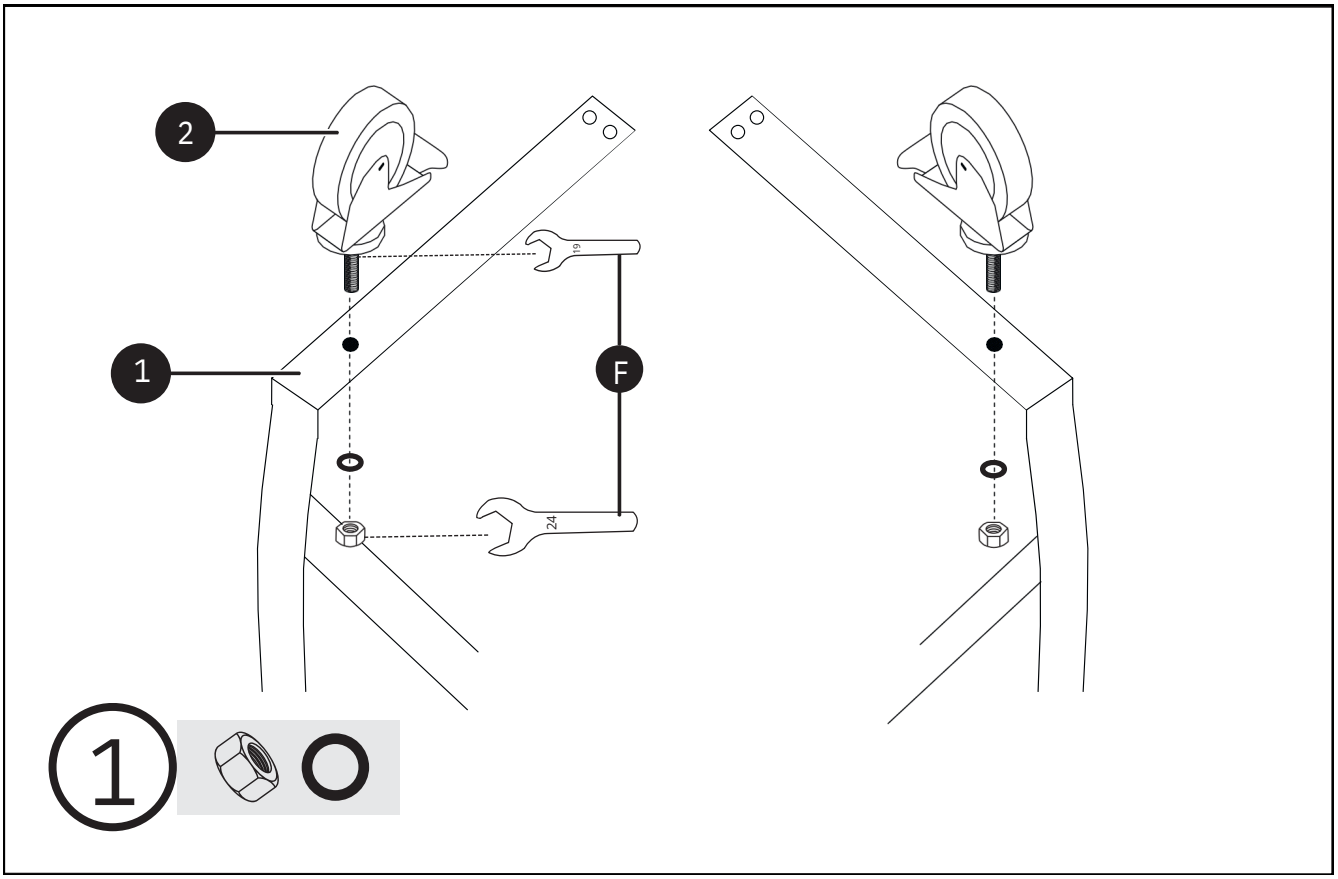

11
15
10
9
14
12
13
5
6
4
1
7
2
8
3

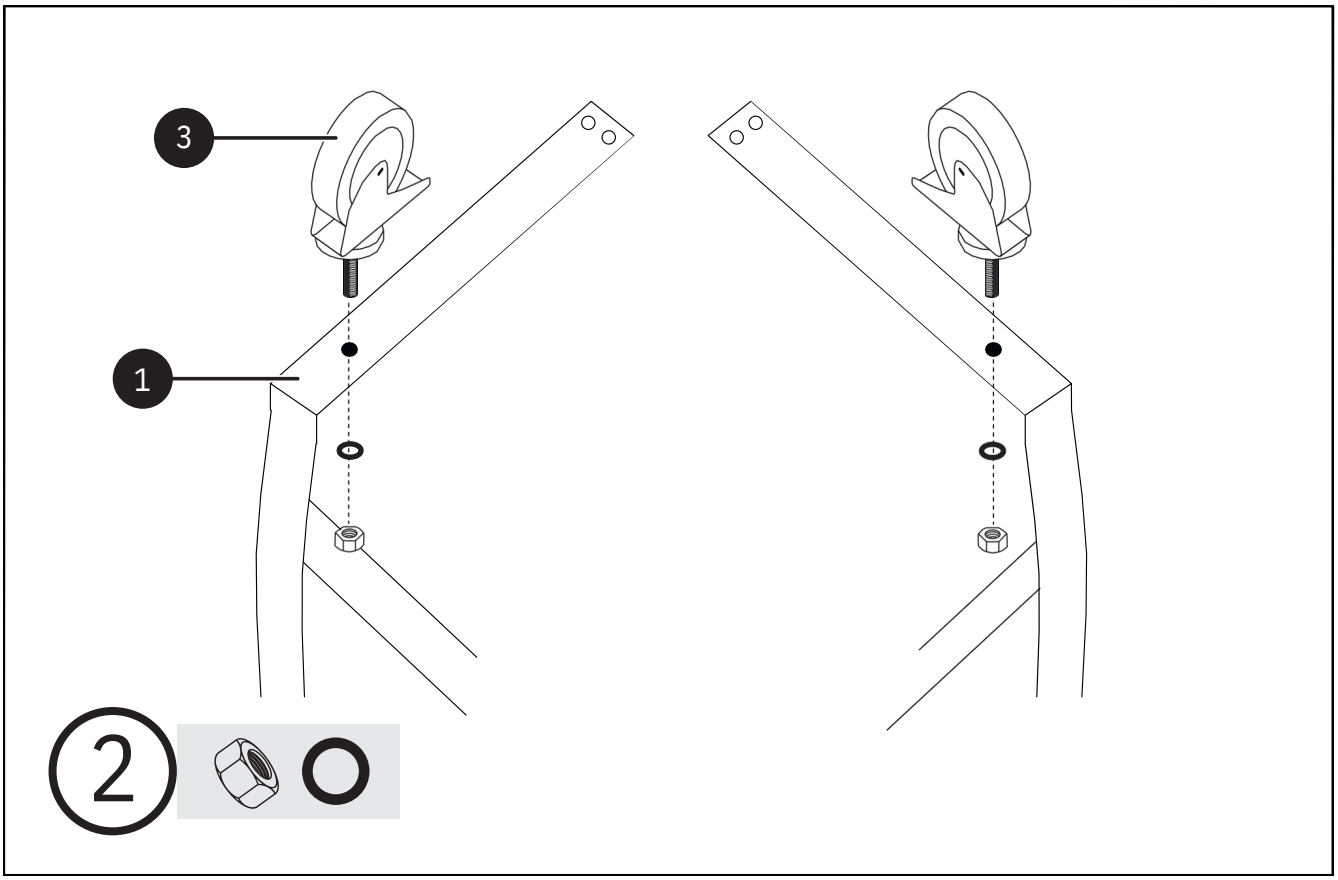


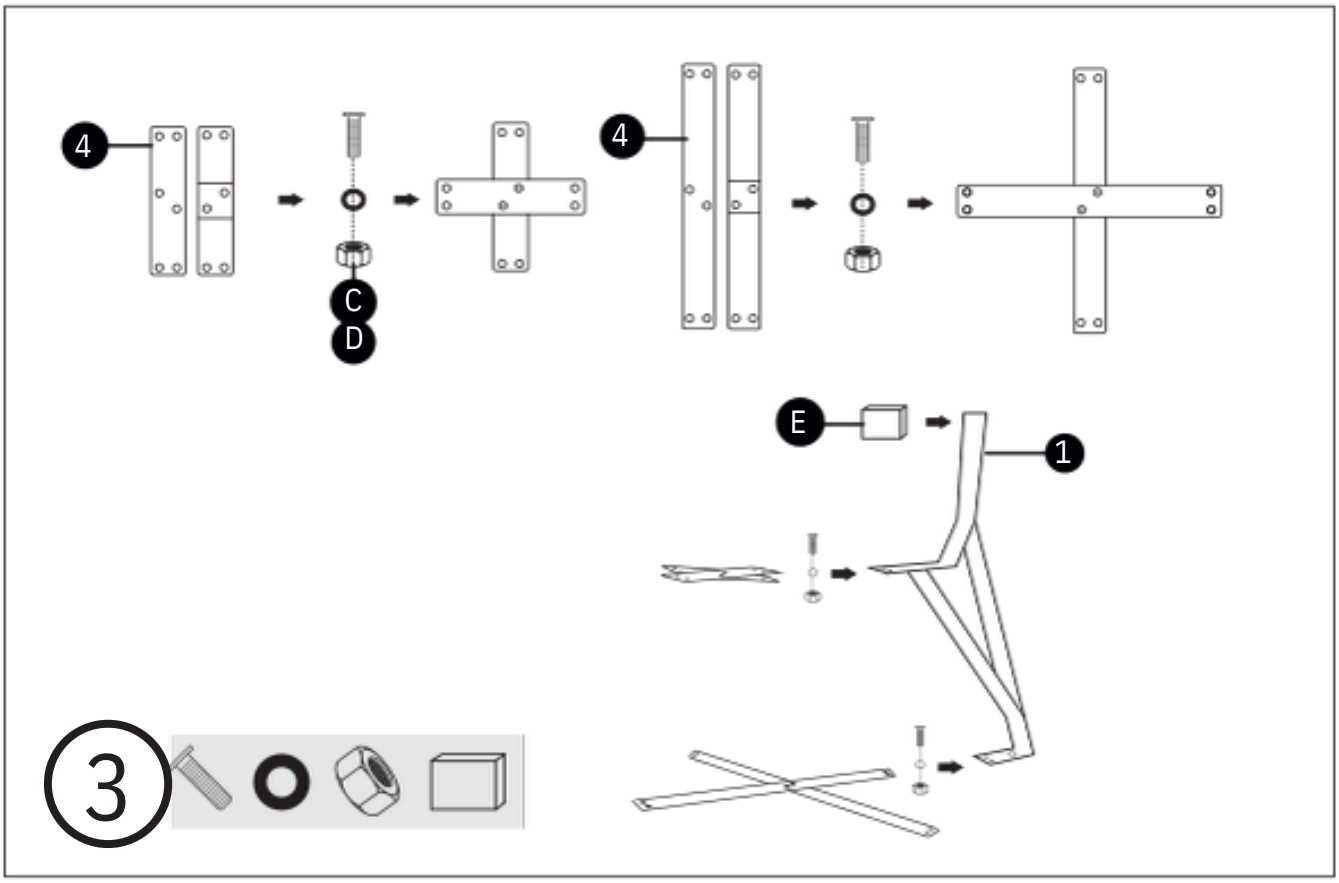
1 Noge (x4)
2 Kolo z zavoro (x2)
3 Kolo (x2)
4 Križna palica (x4)
5 Litoželezna mreža (x1)
6 Keramični obroč (x1)
7 Plošča za oglje (x1)
8 Žariščni kotel (x1)
9 Keramični kotel in pokrov (x1)
10 Ročaj pokrova (x1)
11 Zgornji zračnik (x1)
12 Stranska mizica (x2)
13 Sprednji nosilec stranske mize (x2)
14 Zadnji nosilec stranske mize (x2)
15 Termometer (x1)
16 Večnivojska mreža z deflektorjem (x1)
17 Plošča za peko pice (x1)
18 Klešče za prijemanje mreže (x1)
19 Grebljica za oglje in pepel (x1)
20 Ščetka za čiščenje mreže (x1)
21 Lopatka za pepel (x1)
22 Zaščitno pokrivalo za žar (x1)

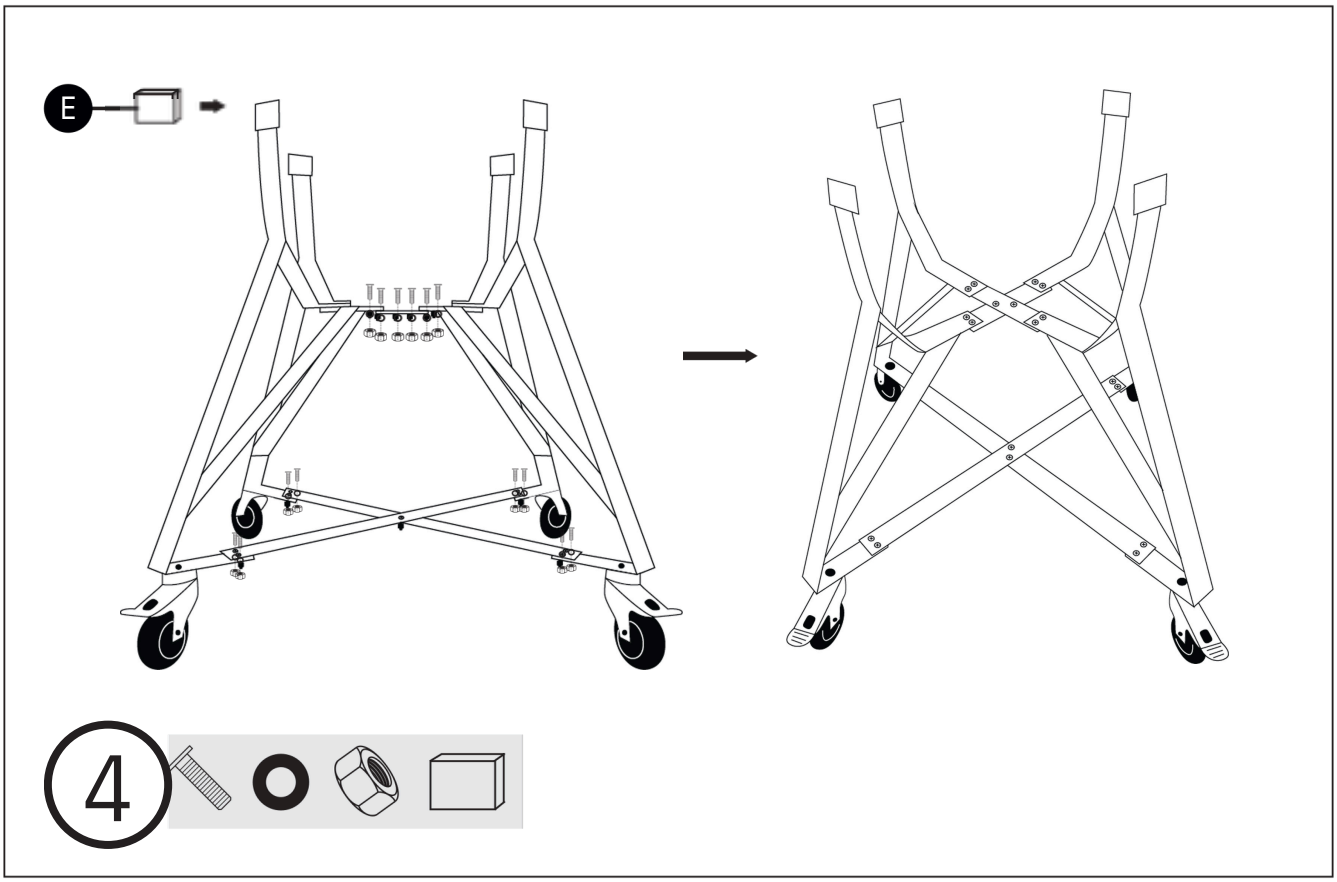


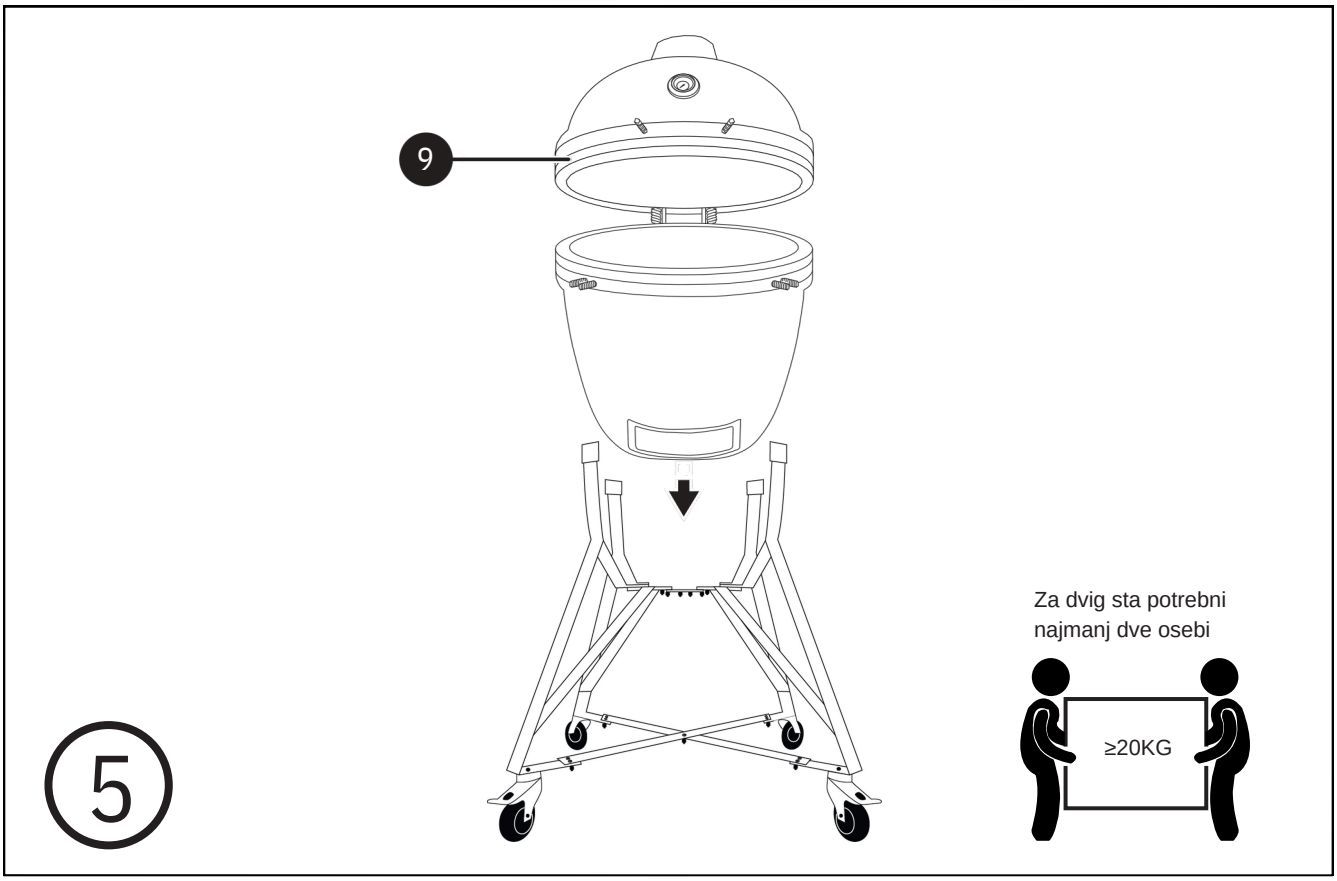
A Vijak M6-14 (x2) – rezervni del
B Matica M6 (x2) - rezervni del
C Vijak M6-20 (x22, od tega 2 rezervna)
D Matica s podložko M6 (x22, od tega 2 rezervna)
E Gumjasta zaščita (x4)
F Ključ za kolesa (x2)
G Viličasti ključ 8-10 (x1)
H Izvijač (x1)
I Vijak M5-40(x2)
J Matica M5(x2)

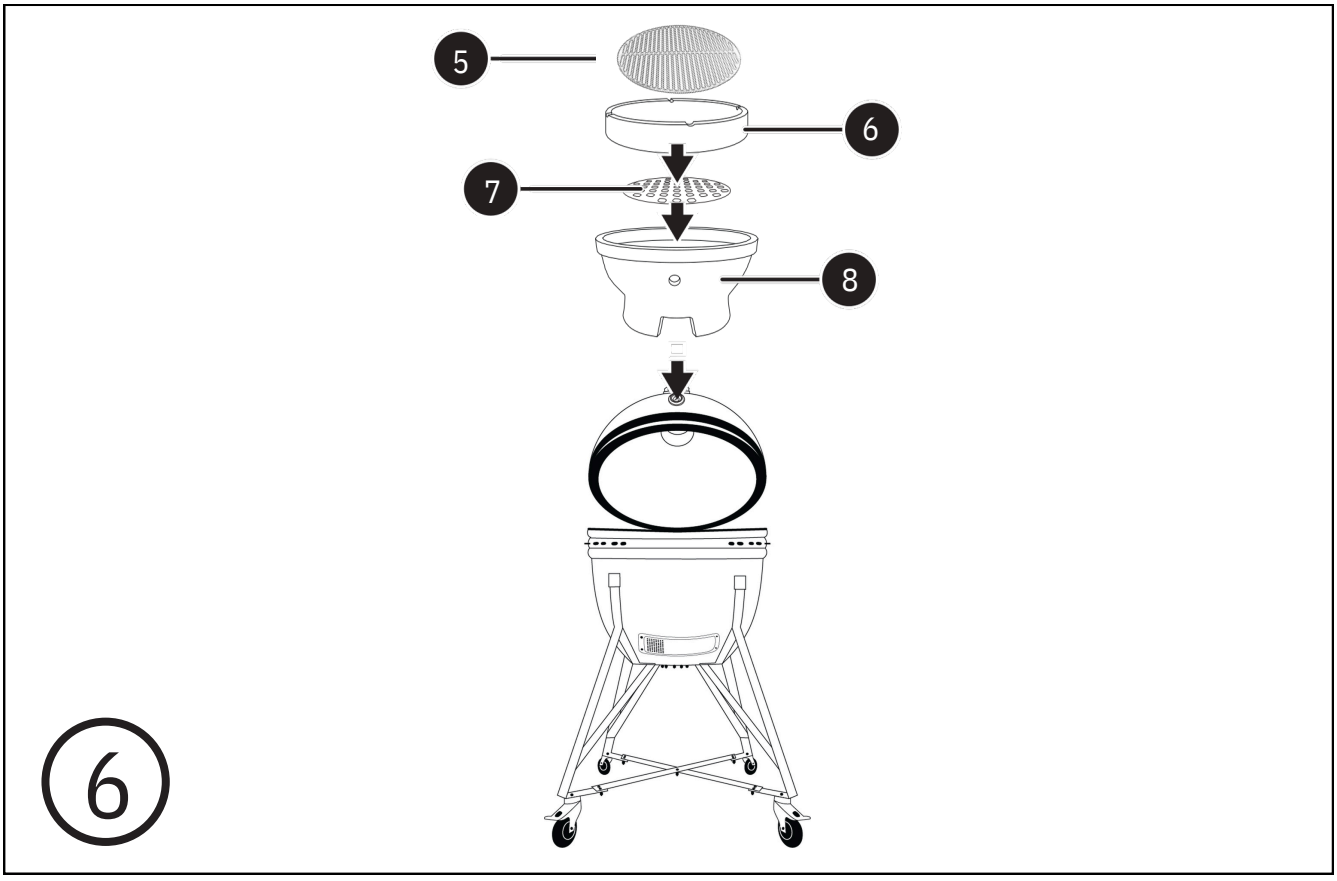

2
1
F
19
24
1

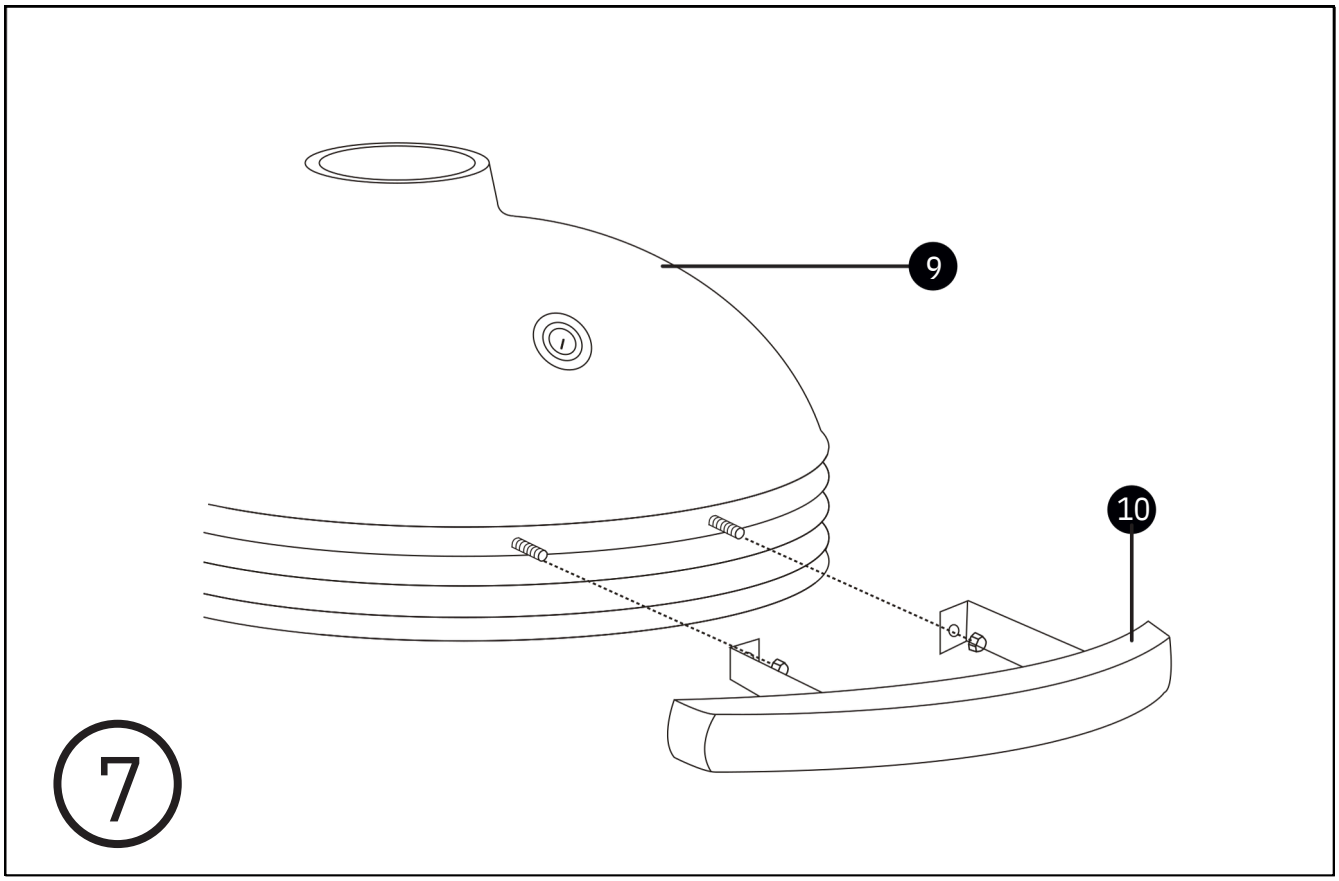

3
1
2

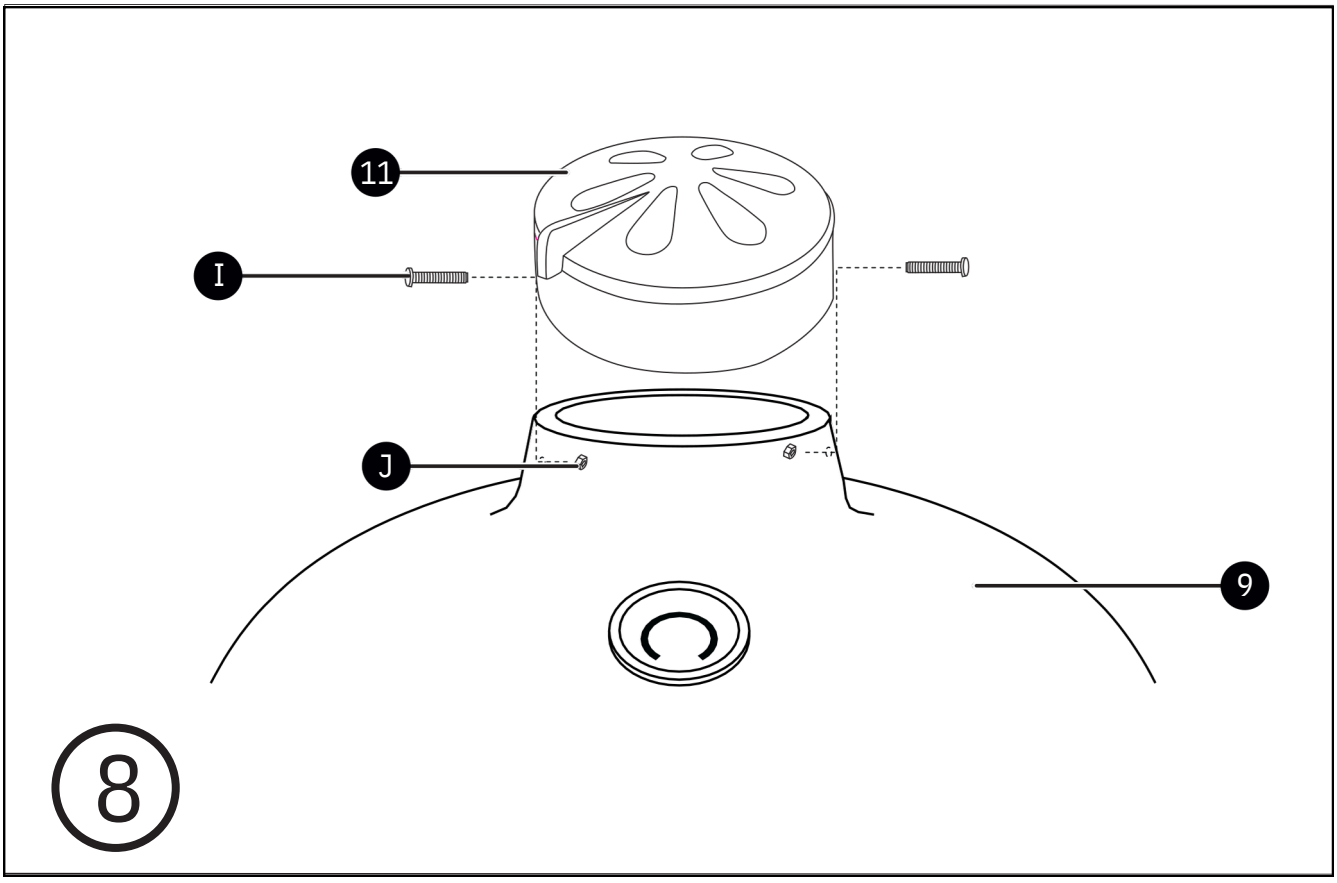

4
C
D
4
E
1
3

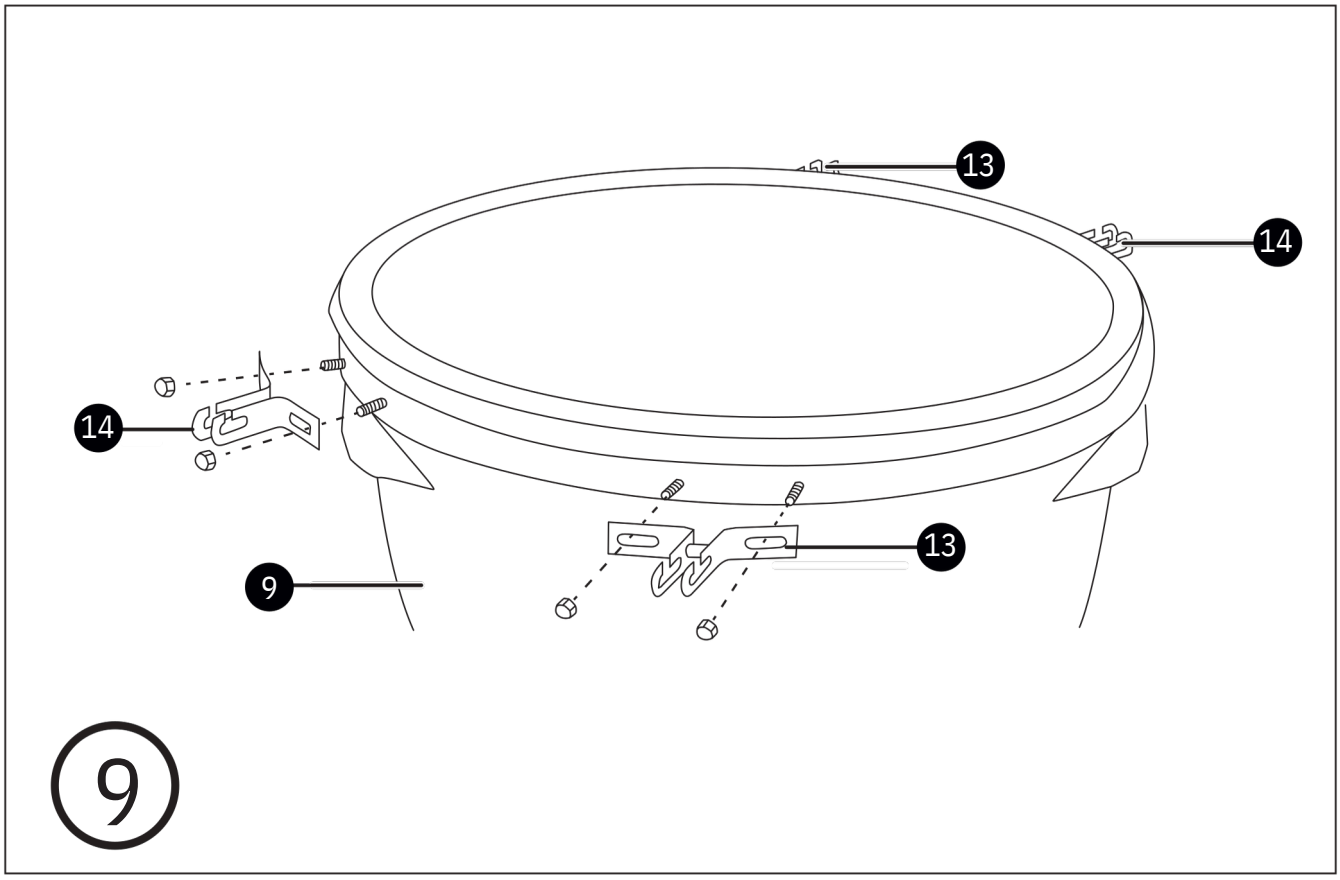

E
4

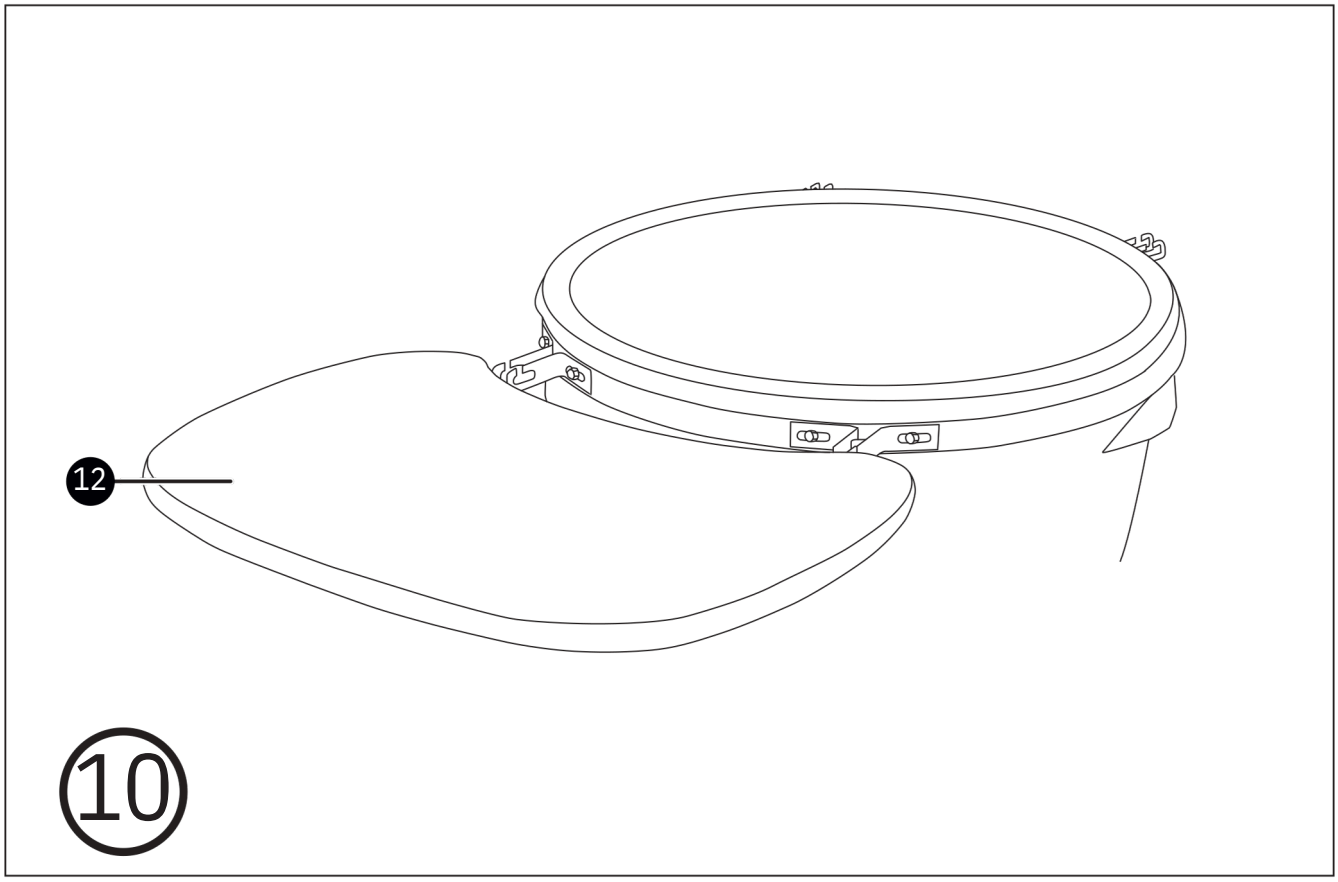

9
Za dvig sta potrebni najmanj dve osebi
≥20KG
5

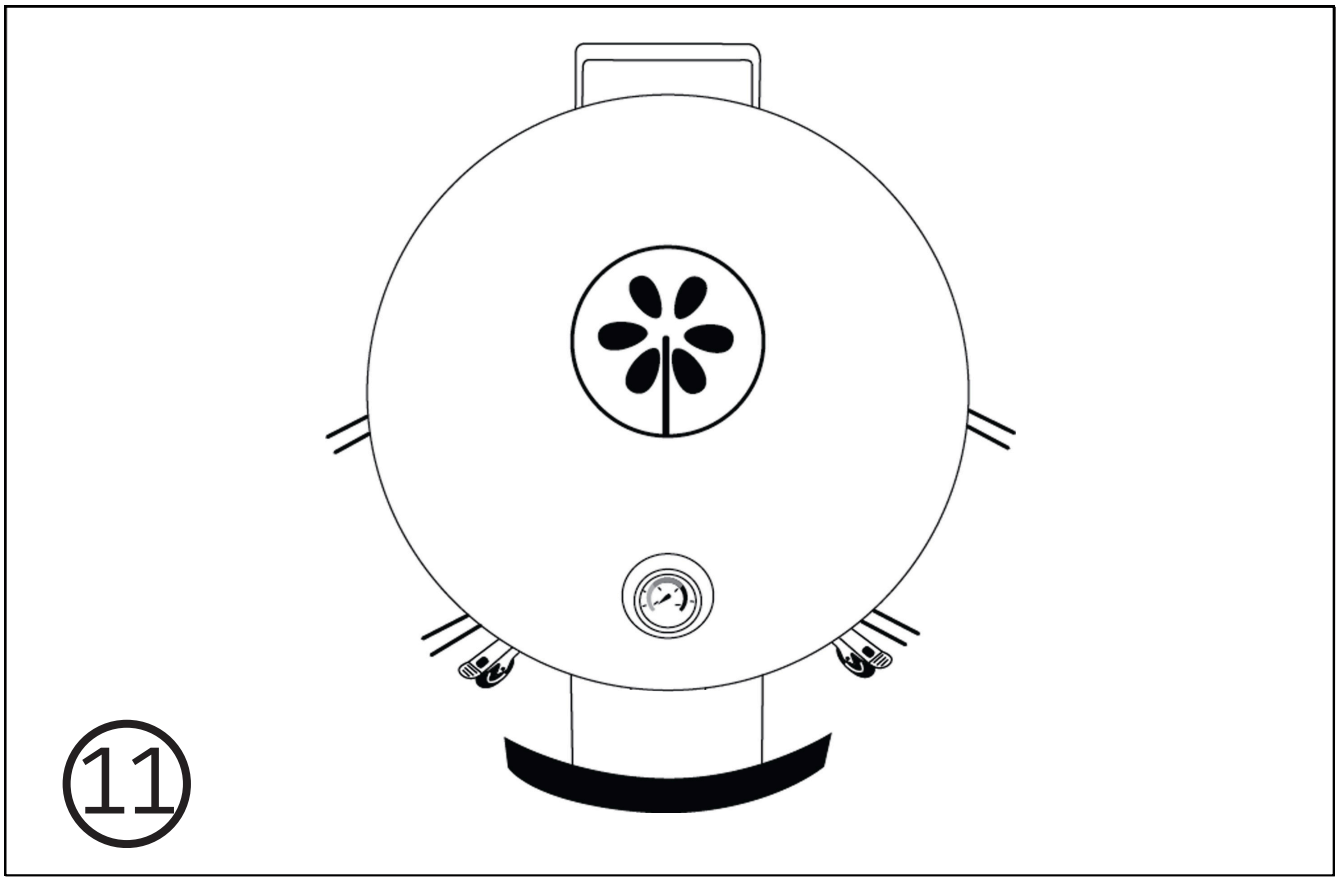

5
6
7
8
6

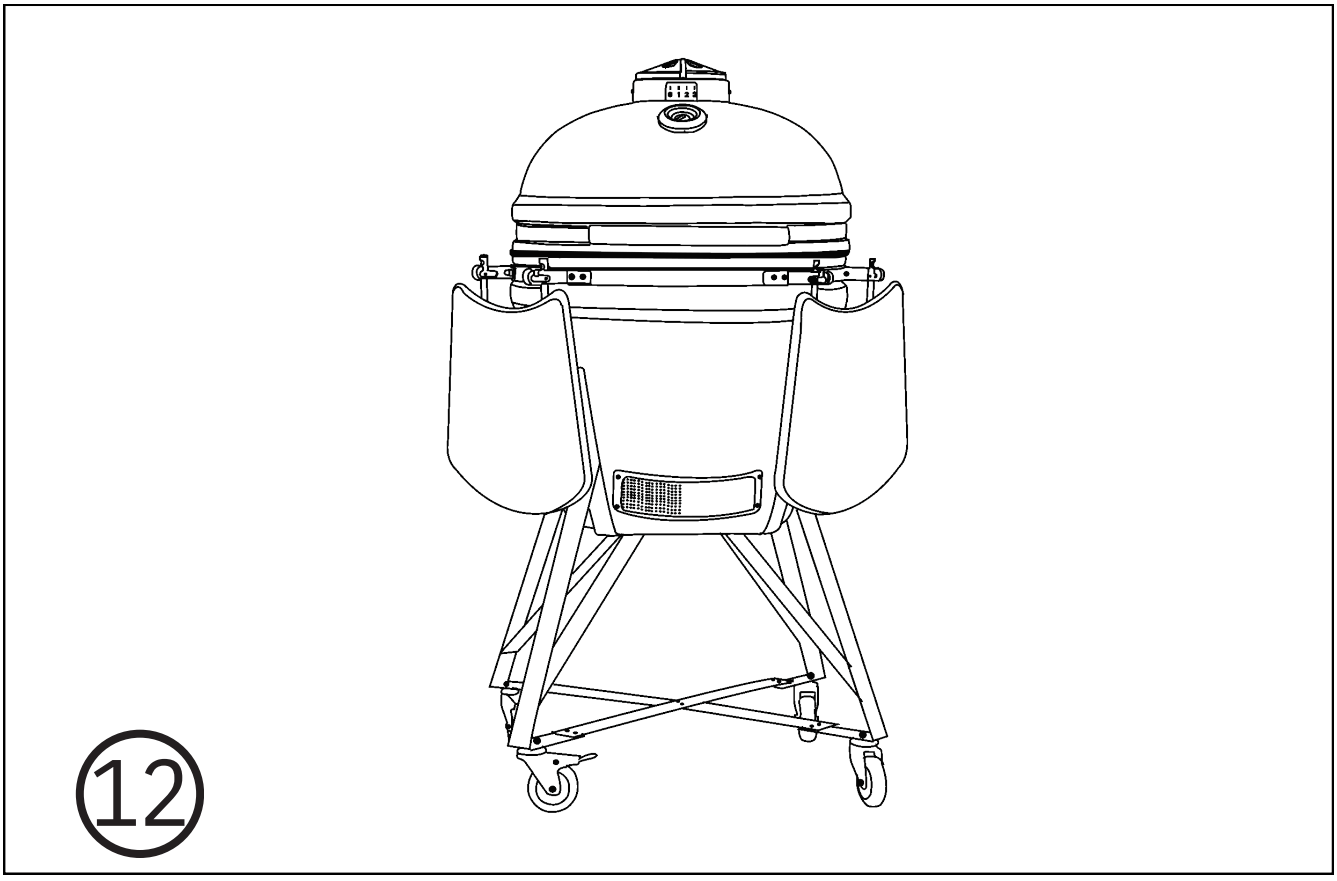

9
10
7


11
I
J
9
8


13
14
14
13
9
9


12
10


11


12

OPOZORILA

Ta žar se zelo segreje, zato ga med peko ne premikajte.

Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

Za prižig ne uporabljajte vnetljivih tekočin! Uporabljajte samo vžigalnike, ki ustrezajo standardu EN 1860-3 ali naravne prižigalce ognja!

Poskrbite, da se otroci in hišni ljubljenčki med uporabo žara King's kamado ne zadržujejo v njegovi bližini.

Varnostna navodila

Pred prvo uporabo natančno preberite ta priročnik in vsa varnostna navodila. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči resne poškodbe, smrt ali škodo na premoženju.

Žar pravilno sestavite. Upoštevajte navodila za montažo v začetku teh navodil. Žar uporabljajte šele, ko je popolnoma sestavljen in je vsa embalaža odstranjena.

Žar postavite na varno, ravno površino in ga uporabljajte izključno na ognjevarnih in toplotno odpornih površinah. Kolesa morajo biti pravilno zaklenjena z zavorami.

Pred prvo peko žar segrevajte vsaj 90 minut na temperaturi 150–200°C preden dodate hrano.

Uporabljajte samo kvalitetno oglje ali brikete za žar, ki ustrezajo standardu EN 1860-3.

Upoštevajte navodila za pravilno uporabo žara. Vžigalnike takoj po uporabi zaprite in jih hranite stran od žara.

Žara ne uporabljajte za segrevanje drugih snovi in materialov razen hrane in ga ne uporabljajte kot grelca.

Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, garažah, šotorih, avtomobilih, čolnih ali drugih zaprtih prostorih. Nastala vročina in iskre lahko povzročijo požar. V zaprtih prostorih lahko nastanek ogljikovega monoksida povzroči zadušitev.

Žara ne uporabljajte pod vnetljivimi strehami, nadstreški in podobnimi mesti. Poskrbite, da je žar na varni razdalji 2 metra od vnetljivih materialov. Ti lahko vnamejo zaradi vročine ali letečih iskric.

Nikoli ne puščajte vročega žara brez nadzora.

Preden žar zaščitite z ustrezno prevleko, se mora popolnoma ohladiti! V nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara in vnetljivosti!

Med delovanjem žara, npr. odpiranjem prezračevalnih odprtin ali dodajanjem oglja, vedno uporabljajte zaščitne rokavice za vročino.

Ne nosite preveč ohlapnih oblačil, ki bi se lahko prižgala ob stiku z žerjavico ali ognjem.

Žara ne uporabljajte v ekstremnem vremenu.

Za gašenje žerjavice ne uporabljajte vode. Namesto tega zaprite zgornji in spodnji zračnik, dokler se ogenj ne ugasne.

Ta žar je namenjen samo zasebni uporabi!

O vašem King's kamado žaru

Arheologi so odkrili velike glinene posode, stare 4000 let, za katere domnevajo, da so zgodnje oblike keramičnih žarov kamado. Od takrat se je razvil na veliko načinov; odstranljiv pokrov, dodana vrata za boljši nadzor temperature in prehod z lesa na oglje kot primarno gorivo.

Na Japonskem je bil "Mushikamado" okrogla glinena posoda z odstranljivim pokrovom v obliki kupole, namenjena kuhanju riža na pari. Ime "kamado" je v resnici japonska beseda za "štedilnik" ali "kuhalno površino". To ime so prevzeli Američani in je zdaj splošen izraz za ta tip keramičnega žara.

King's kamado žar je izjemno vsestranski. Ni samo za žar in peko, ampak tudi dimljenje ali kuhanje. V njem lahko brez težav pečete pice, kruh, pite in piškote.

Zaradi odlične sposobnosti zadrževanja toplote lahko dosežete in ohranite visoke temperature z natančnim nastavljanjem pretoka zraka skozi zgornji in spodnji zračnik.

Visoke temperature so idealne za hitro pečenje steakov, pleskavic in klobas, medtem ko nizke temperature omogočajo pečenje večjih kosov mesa dlje časa. Za dodatno aromo lahko ob dimljenju dodate tudi nekaj navlaženih aromatičnih lesenih sekancev za še boljšo okus.

Prižiganje kamado žara

Pred uporabo poskrbite, da je žar postavljen na ravni površini, odporni na vročino, stran od vnetljivih predmetov (v bližini ni gorljivih materialov). Zagotovite, da ima King's kamado najmanj 2 m prostora nad glavo in naj bo 2 m stran od vseh predmetov nad njim in v okolici. Prav tako zaklenite obe kolesi z zavoro, da se prepreči premikanje žara med uporabo.

Najprej premešate morebitno hladno oglje v ognjišču iz prejšnje peke, da pepel pade med reže. Nato dodajte zadostno količino kakovostnega oglja. Tako oglje je v večjih kosih in bolj grobo, kar zagotavlja dobro kroženje zraka in omogoča doseganje višjih temperatur. Nato na vrh oglja postavite 1 ali 2 naravna prižigalca ognja, ki jih prižgite z vžigalnikom.

Ne uporabljajte bencina, tekočine za vžig, alkohola ali drugih podobnih vnetljivih tekočin za vžig.

Žara ne preobremenjujte s količino oglja. Če je ogenj premočan, lahko poškodujete King's kamado žar.

Ne odpirajte ali spuščajte zgornjega pokrova silovito.

Pokrov žara pustite odprt, dokler naravni prižigalec ognja popolnoma ne zagori. Nato zaprite pokrov in pustite zgornji in spodnji zračnik popolnoma odprta, dokler ne dosežete želene temperature. Nato prilagodite zgornji in spodnji zračnik na želeno nastavitev.

Ugašanje kamado žara

Za ugasnitev ognja preprosto omejite dovod kisika tako, da z uporabo zaščitne rokavice zaprete zgornji in spodnji zračnik ter počakate, da se ogenj ugasne. Za gašenje ne uporabljajte vode.

Tudi ko ogenj ugasne bo žar še vedno vroč. Da se popolnoma ohladi bo žar potreboval več ur.

Shranjevanje

Ko žara ne uporabljate, ga shranjujte na suhem mestu in pokrijte s priloženim pokrivalom, šele ko se žar popolnoma ohladi. Ne puščajte ga zunaj na odprtem, da ne bi bil izpostavljen močnemu deževju.

V zimskih mesecih priporočamo, da King's kamado shranite v garaži, zaprtem prostoru ali lopi za popolno zaščito.

Čiščenje

King's kamado čistite, samo ko se popolnoma ohladi. Pepel odstranite preko spodnje reže z uporabo priložene grebljice in lopatke. Bodite pozorni da je znotraj lahko pepel še vroč, zato ga shranjujte v ognjevarnih posodah. Če se skozi uprabo naberejo saje na notranjih kermaičnih delih, jih lahko s pomočjo krtače odstranite.

Za čiščenje notranjosti žara ne uporabljajte vode ali drugih čistilnih sredstev. Stene so porozne, ki lahko absorbirajo tekočino, kar lahko povzroči razpokanje na keramičnih delih žara.

Za postopek samočiščenja segrejte žar z vstavljenimi mrežami na vsaj 260 °C za 30 minut, da bo vsa hrana in ostanki v žaru zgoreli.

Vroče mreže lahko očistite s priloženo ščetko. Za intenzivnejšo čiščenje popolnoma ohlajenih inox mrež lahko uporabite tudi blago čistilo.

Za čiščenje zunanje površine počakajte, da se žar ohladi. Prosimo, ne spirajte površine neposredno z vodo, priporočljivo je, da uporabite vlažno krpo z blagim detergentom. Med čiščenjem bodite previdni pri premikanju notranjih keramičnih elementov.

Vzdrževanje

Redno preverjajte vse vijake in jih po potrebi ponovno zategnite. Preverite tudi kovinske obroče okoli keramičnega pokrova in namažite tečaje dvakrat letno ali pogosteje, če je potrebno.

Da preprečite morebitno dolgotrajno izpostavljenost stranskih mizi vlagi, poskrbite, da bodo na shranjene na suhem in jih v primeru daljšega časa neuporabe shranjujte v notranjih prostorih. Dovoljena obremenitev je do 5 kg.

Redno menjajte tesnilo (na splošno velja, da je treba tesnilo zamenjati, ko se iz vrzeli med telesom žara začne kaditi).

Po prvi uporabi preverite vse pritrdilne elemente glede zategnjenosti. Kovinski obroč, ki povezuje pokrov z osnovo, se bo zaradi vročine razširil, kar lahko povzroči zrahljanje.

Priporočila za peko pri nizki temperaturi

Prižgite žar v skladu z zgornjimi navodili prižiganja kamado žara. Popolnoma odprite spodnji zračnik in pustite pokrov odprt približno 10 minut, da ustvarite nekaj žerjavice in nato vstavite večnivosko mrežo z deflektorjem in zaprite pokrov in pustite spodnji in zgornji zračnik popolnoma odprt.

Spremljajte žar, in približno 10°C pod željeno temperaturo začnite s postopnim pripiranjem zračnikov dokler ne doseže želene temperature. Priporočene temperature za peko si lahko ogledate na strani 18.

Spodnji in zgornji zračnik skoraj zaprite, tako da pustite le zelo majhen prostor, da ohranite nizko temperaturo.

Ko odpirate pokrov, ga najprej dvignite le rahlo, da spustite zrak in preprečite nenaden plamen ali povratni ogenj, ki bi lahko povzročil opekline.

Vedno uporabljajte rokavice, odporne na vročino, pri rokovanju z vročim žarom ali mrežami.

Za daljšo peko je za dodajanje oglja predhodno potrebno odstraniti vse mreže. Pri dodajanju oglja med peko je priporočljivo, da dodajate segreto oglje s pomočjo dimnika za prižiganje oglja.

Da lahko obdržite nizko temperaturo lahko postopoma tudi zapirate zgornji ali spodnji zračnik.

Priporočila za peko pri visoki temperaturi

Prižgite žar v skladu z navodili za prižiganja kamado žara. Zaprite pokrov in popolnoma odprite zgornji in spodnji zračnik. Spremljajte King's kamado, dokler ne doseže želene temperature. Ko to dosežete lahko delno zaprite zgornji zračnik in še naprej preverjajte temperaturo na nekaj minut, da ujamete pravi nivo odprtosti zračnikov za vzdrževanje željene temperature.

Ko odpirate pokrov, ga dvignite le rahlo, da spustite zrak, in preprečite nenaden plamen ali povratni ogenj, ki bi lahko povzročil opekline. Le nato popolnoma odprite pokrov.

Vedno uporabljajte zaščitne rokavice, odporne na vročino, pri rokovanju z vročim žarom ali mrežami.

Priporočila za dimljenje

Sledite zgornjim navodilom, kot če bi začeli peko pri nizkih temperaturah. (Priporočila za peko pri nizki temperaturi).

V primeru dimljenja zračnike začnite pripirati še malenkost prej kot pri običajni peki pri nizki temperaturi. S tem se lahko izognete prekomernemu segrevanje. Pri nizkih temperaturah je veliko lažje temperaturo postopoma zvišati kot jo kasneje znižati.

Ko dosežete željeno temperaturo, pustite spodnji zračnik le še rahlo odprt, zgornji zračnik po potrebi zaprite in nadaljujte s preverjanjem temperature.

Nato z uporabo rokavic, odpornih na vročino, potresemo namočene lesne sekance v krogu nad vročim ogljem. Za daljše dimljenje pa navlažene sekance postavimo v aluminijasto posodo ali zavijemo v aluminijasto folijo.

Dim daje jedem neponovljiv okus, ki tudi najpreprostejše jedi spremeni v nepozaben obrok. Ker King's kamado uporablja oglje, bo vsaka jed, ne glede na tehniko kuhanja, pridobila pridih dima z dodatkom aromatičnih sekancev pa ta dim lahko še bolj izpopolnimo.

Pri dimljenju v žaru velja pravilo: manj je več. Ni potrebno napolniti žariščnega kotla z lesom za dimljenje. Za intenziven okus zadošča že nekaj sekancev . Tudi če dima ne vidite, to ne pomeni, da hrana ne vpija njegove arome. Preveč dima lahko okus celo pokvari, zato bodite zmerni.

Izkušnje in osebne preference naj vas vodijo pri dodajanju sekancev za dimljenje. Za začetek pa upoštevajte to preprosto pravilo: Za perutnino in ribe dodajte pol pesti sekancev, saj hitreje vpijeta dim kot govedina ali svinjina, za večje kose mesa, težje od 3 kg (npr. pleče, prsi ali rebra), uporabite približno eno pest sekancev. Po potrebi prilagodite količino glede na svoj okus.

Priporočila temperature med peko

Sistem zgornjih in spodnjih zračnikov na žaru King's kamado deluje kot regulator temperature. Spodnji zračnik dovaja zrak, zgornji pa ga odvaja. Za višjo temperaturo odprite oba zračnika; za nižjo temperaturo ju skoraj popolnoma zaprite.

Za močan ogenj, primeren za pečenje na visoki temperaturi, naj bosta oba zračnika večinoma odprta, s tem da se lahko zgornji zračnik popolnoma odpre. Za počasno dimljenje pa ju skoraj povsem zaprta.

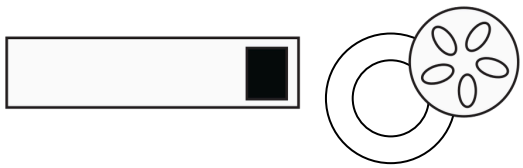
Keramične stene žara King's kamado učinkovito zadržujejo in enakomerno razporejajo toploto, kar omogoča vrhunske rezultate.

Vendar potrebujejo čas, da se enakomerno segrejejo. Po prižigu oglja pustite žar delovati 15 do 40 minut, da se temperatura stabilizira, preden začnete s peko. Pri dvigovanju temperature postopajte počasi. Zaradi odličnega zadrževanja toplote v keramičnih stenah je veliko lažje temperaturo postopoma zvišati kot jo kasneje znižati, če presežete željeno temperaturo.

Počasna peka / Dimljenje (110°C - 135°C)		Zgornji / Spodnji zračnik
Goveje prsi	2 uri na kg	
Vlečena svinjina	3 - 4 ure na kg	
Cel piščanec	3 - 4 ure	
Rebra	3 - 5 ure	
Pečenka	9 + ur	

Pečenje (160°C - 180°C)		Zgornji / Spodnji zračnik
Riba	15 - 20 min	
Svinjska ribica	15 - 30 min	
Del piščanca	30 - 45 min	
Cel piščanec	1 - 1.5 ure	
Jagnetina	3 - 4 ure	
Puran	2 - 4 ure	
Svinjska pleča	2 - 5 ur	

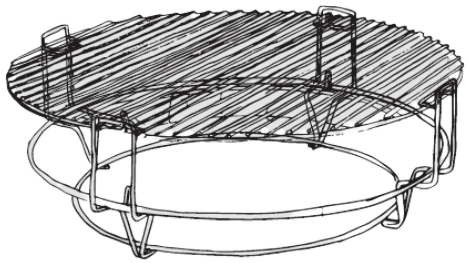
Pečenje (260°C - 350°C)		Zgornji / Spodnji zračnik
Steak	5 - 8 min	
Svinjski kotlet	6 - 10 min	
Burger pleskavica	6 - 10 min	
Klobase	6 - 10 min	



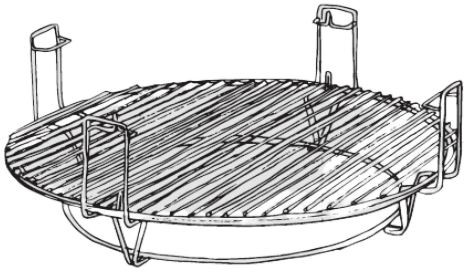
Odprt ○ Zaprt ●

Postavitev mrež med peko

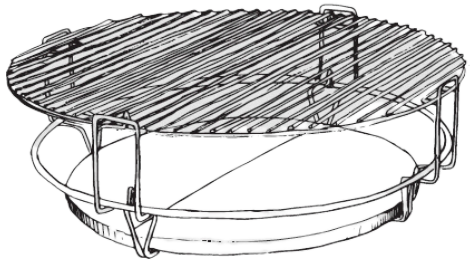
Za lepo barvo in hrustljavo skorjo postavite hrano dlje od neposrednega vira toplote. Litoželezno mrežo postavite v višjem položaju, brez uporabe deflektorja. Ta postavitev omogoča odličen okus med kuhanjem, vendar se lahko hitro izkaže, da je temperatura previsoka za peko.



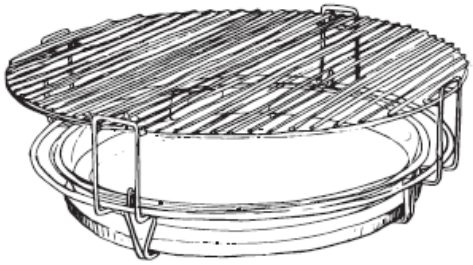
Če želite maksimalno vroče pečenje, na primer za pleskavice in zrezke, nastavite litoželezno mrežo v nižji položaj neposredno nad ogljem brez uporabe deflektorja. V tem položaju pecite vsako stran mesa posebej le nekaj minut. Za samo postavitev se odločite pred pričetkom za peko, saj se naknadno premikanje vroče litoželezne mreže na spodnji nivo težje.



Najbolj pogosta oblika uporabe pa je postavitev mreže na najvišji nivo z uporabo obeh deflektorjev. To je potrebno za vse jedi, ki zahtevajo počasnejšo posredno peko, kot so prsi ali rebra. S to postavitvijo hrano postavite dlje od vira toplote in izkoristite peko na posredni toploti saj deflektor preprečuje direktni stik površine za peko z žarečim ogljem.

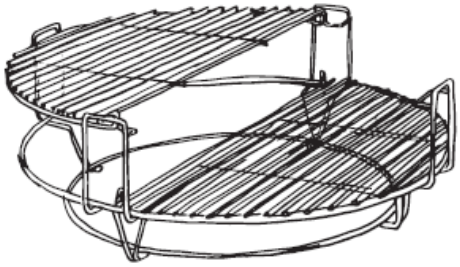


Pri peki mariniranih kosov mesa je priporočljiva uporaba tudi zaščitne posode, ki prepreči kapljanje tekočine na deflektor in vroče oglje. S tem se količina dima zmanjša in preprečijo se madeži na deflektorju. V tej postavitvi se vstavi oba deflektorja in nato še na spojni nivo doda križ na katerega pa se postavi še aluminijasta posoda. Nato se na mrežo postavi na vrhnji nivo.



Za pripravo kruha, pic ali peciva uporabimo križno mrežo, ki jo postavimo na vrh ogrodja, nato pa na ta križ postavimo dva polovična deflektorja in na njo še ploščo za peko pice. S tem zmanjšamo nevarnost prekomerno zapečenega spodnjega dela. Proti prijemanju se lahko na površini plošče za peko uprablja tudi peki papir, namesto križa pa se lahko uprabi tudi inox mrežo.

Za bolj raznoliko peko lahko kombinirajte peko polovične mreže na zgornjem nivoji in polovičnim deflektorjem pod njim in polovično mrežo na spodnjem nivoju za neposredno peko. Ta postavitev omogoča pripravo več različnih jedi naenkrat, npr. kombinacije mesa in zelenjave. Ta postavitev pa je tudi primerna za steake, ko želimo doseči malenkost višjo notranjo temperaturo in hrustljavo skorjico, tako da jih del časa pečemo na posredni toploti in del časa na neposredni toploti.



Hitra navodila za uporabo

Prižiganje žara

1. V žariščni kotel dodajte oglje in ga prižgite z eno ali dvema kockama za prižig.
2. Pustite pokrov odprt 10 minut, spodnji zračnik pa popolnoma odprt.
3. Zaprite pokrov in popolnoma odprite zgornji zračnik.
4. Ko temperatura doseže približno 10 °C manj od želene, začnite zapirati zgornjega in spodnjega zračnika, da stabilizirate temperaturo.

Vzdrževanje temperature

- Temperaturo znižate tako, da zmanjšajte pretok zraka z zapiranjem zračnikov.
- Temperaturo povečate tako, da povečate pretok zraka z odpiranjem zračnikov.
- Prilagoditve zračnikov delujejo z zamikom, saj je učinek spremembe opazen šele po 10–15 minutah.
- Ker keramika odlično zadržuje toploto, žaru namenite 15–40 minut ali celo eno uro, da se temperatura povsem stabilizira, preden začnete peči.

Ugašanje žara po uporabi

1. Po končani peki popolnoma zaprite spodnji in zgornji zračnik.
2. Za odvajanje preostalega dima lahko pustite zgornji zračnik rahlo odprt.
3. Žara ne premikajte ali pokrivajte, dokler pokrov ni popolnoma hladen na dotik.