

Instrucțiuni detaliate pentru utilizarea cuptorului de lut izolat "Marele Aur" de la compania TANDYR EXPERT

Introducere

Felicitări! Ați devenit unul dintre puținii proprietari ai celui mai bun cuptor de lut disponibil în prezent în România și Europa. Acest cuptor este dotat cu pereți dubli cu material izolator, este făcut din material refractar și este o adevărată minune!

Cuptorul izolat "Marele Aur" nu este doar un cuptor din lut refractar. Este un instrument de înaltă calitate pentru prepararea unor preparate rafinate, capabil să reziste la temperaturi de până la 1200°C. Datorită izolației termice, căldura este păstrată pe o perioadă îndelungată, creând condiții ideale pentru coacerea pâinii, pregătirea frigăruilor, fripturii și altor feluri de mâncare.

Siguranța

Înainte de prima utilizare și în timpul exploatării, respectați cu strictețe următoarele reguli de siguranță:

- Plasați cuptorul pe o suprafață stabilă și ignifugă.
- Nu utilizați cuptorul în apropierea obiectelor inflamabile.
- Evitați supraîncălzirea suprafeței exterioare.
- Folosiți mănuși rezistente la căldură atunci când manevrați cuptorul.
- Nu stropiți cu apă cuptorul fierbinte – acest lucru poate duce la fisurarea lui.
- Asigurați-vă că copiii și animalele se află la o distanță sigură.

Prima utilizare (încălzirea cuptorului)

Cum să încălziți cuptorul pentru prima dată?

Prima aprindere a cuptorului după achiziționare:

Pregătire: Plasați cuptorul pe o suprafață uniformă și rezistentă la foc.

Reguli pentru prima aprindere:

- Capacul cuptorului și dopul trebuie îndepărtate, iar tirajul trebuie scos.
- Prima încărcătură – 1/4 din volumul cuptorului, folosiți lemne mici și puțină hârtie (lemn de specii fructifere sau foioase).
- Aprindeți lemnele mici, adăugând treptat altele noi, mențineți un foc mic timp de 60–90 minute.
- Pentru îmbunătățirea și stabilizarea funcționării cuptorului, recomandăm repetarea procesului a doua zi, mărit volumul de lemne la 1/3 din volumul cuptorului și încălzirea acestuia 90–120 minute.

Recomandări suplimentare:

- Cuptorul se încălzește puternic, dar inegal.
- Nu utilizați lemne rășinoase (molid, pin), deoarece acestea dau un miros nedorit în mâncare.
- Specii de lemn recomandate: stejar, carpen, frasin, mesteacăn, arbori fructiferi.

- La gătit, se recomandă să puneți o farfurie de fontă cu apă sărată pe fundul cuptorului. Aceasta va asigura umiditatea necesară în interiorul cuptorului, făcând carnea mai fragedă.

De ce fumează cuptorul?

La aprindere se ard cantități mari de lemne, ceea ce duce la formarea fumului. De aceea, utilizarea cuptorului în încăperi închise este interzisă – folosiți-l doar în aer liber, asigurându-vă că aerul poate circula liber.

De asemenea, recomandăm folosirea lemnelor fără coajă (resturi din fabricile de cherestea), deoarece coaja conține o mare cantitate de uleiuri de rășină, care la ardere generează fum negru.

Pregătirea pentru gătit

Aprinderea focului:

- Folosiți lemne uscate, cărbune sau brichete speciale.
- Puneți lemnele în partea centrală a cuptorului, aprindeți-le și așteptați să se aprindă flăcările.
- Timpul estimativ de încălzire al cuptorului este de 60–90 minute, până când pereții interiori devin albi.

Curățarea cenușii

După utilizarea cuptorului, așteptați să se răcească complet, apoi îndepărtați cenușa cu ajutorul unei furculițe sau al unui măturător. Este necesar să curățați complet cenușa după fiecare utilizare. Acoperiți cuptorul cu o husă pentru protecție împotriva ploii și umezelii.

Procesul de gătire

Frigărui, carne, pește pe frigărui

- Marinați carnea din timp pentru un gust mai bun.
- Introduceți frigăruile în găurile speciale din capacul cuptorului.
- Monitorizați procesul, rotind frigăruile, dacă este necesar.
- Timpul mediu de gătire: 15–30 minute, în funcție de tipul cărnii.

Lipii, pâine, samsa

- Încălziți cuptorul la 250–300°C.
- Pregătiți aluatul și formați produsele.
- Udați pereții interiori cu apă înainte de a pune aluatul.
- Lipiți aluatul de pereți și închideți capacul.
- Timpul de coacere: 10–20 minute.

Coacerea unei bucăți mari de carne (miel, vită, porc)

- Marinați carnea cu condimente și lăsați-o câteva ore.
- Folosiți o grătar sau plasă suspendată pentru o coacere uniformă.
- Timpul de gătire: 2–4 ore, în funcție de dimensiunea bucății.

Menținerea temperaturii

Pentru gătitul continuu, adăugați cărbuni în cantități mici. Închideți capacul pentru a menține căldura. Deschideți tirajul pentru a spori tragerile, dacă este necesar.

Cât timp păstrează căldura cuptorul?

Cuptorul izolat poate păstra căldura până la 14 ore. Acesta permite prepararea mâncărilor chiar și după gătitul principal.

Curățarea și întreținerea

- După utilizare, lăsați cuptorul să se răcească complet.
- Îndepărtați cenușa și resturile de cărbune.
- Ștergeți pereții interiori cu o cârpă uscată sau o perie.
- Nu spălați niciodată cuptorul cu apă de la furtun – folosiți o cârpă umedă.
- Depozitați cuptorul într-un loc uscat sau folosiți o husă de protecție.

Depozitare și protecție

În perioada de iarnă, evitați ca umezeala să pătrundă în cuptor. Folosiți o husă pentru protecție împotriva precipitațiilor și prafului. La mutarea cuptorului, fiți atenți – greutatea construcției este de 300 kg.

Concluzie

Cuptorul "Marele Aur" de la TANDYR EXPERT este un adevărat instrument culinar care permite crearea de preparate unice. Urmați instrucțiunile, aveți grijă de cuptor, iar acesta vă va servi mulți ani, oferindu-vă și oaspeților dumneavoastră preparate delicioase! Rămânem întotdeauna la dispoziția dumneavoastră: WhatsApp +40 744 233 922, www.tandyrexpert.ro. Nu vă fie teamă să experimentați, gătind pentru familie și prieteni, publicând pe rețelele sociale și TikTok. Fiți lideri în arta gătitului la TANDYR!