

Gril, pec a udírna v **jednom...**Instrukce pro zapálení uhlí
v keramickém grilu KAMADO ceramic.

- Otevřete víko a popelníková dvířka otevřete na maximum
- Nasyptejte cca 15-20cm kvalitního dřevěného uhlí
- Do uhlí vložte 2-3 kousky přírodního podpalovače a zapalte je
- Zavřete víko grilu a horní litinový komín otevřete na maximum
- Popelníková dvířka zůstávají také na maximu
- Jakmile se uhlí nažhaví, regulujete již teplotu pomocí spodních dvířek a horního litinového komínu, dle potřeby (grilování, pečení, uzení)
- Pro grilování a pečení gril rozžhavgte na cca 200 °C,
- Pro uzení gril vyhřejte pouze na cca 120 °C.
- Po ukončení přípravy jídla zavřete oba průduchy, aby se uhasil oheň
- Zbytek nevyhořelého uhlí použijte při dalším grilování
- Na uhašení nepoužívejte vodu!!

KAMADO ceramic on-line podpora

E-shop - **www stránky**

- kompletní nabídka
- barevné varianty
- on-line objednávka

Blog - **KAMADO**

- recepty, návody
- zajímavosti
- foto / video...

Facebook

- KAMADO novinky
- akce, události
- foto / video...

Youtube

- recepty
- návody
- rady

Instagram

- fotky
- momenty

www.kamado-grily.cz

MAMUT

GRIL, PEC A UDÍRNA
V JEDNOM...

Kamado - grily pro opravdové fajnšmekry

www.kamado-grily.cz[youtube.com](https://www.youtube.com)

*Průměr grilovací plochy je uváděn v centimetrech s tolerancí +/- 1 cm. Keramika těla grilu je ručně tvořena a následně vypalovaná.



MAMUT

Gril, pec a udírna v **jednom...**

Kamado - grily pro opravdové fajnšmekry

Barevné
varianty:

černá



zelená



červená

Tolerance: průměr grilovací plochy je uváděn
v centimetrech s tolerancí +/- 1 cm. Keramika
těla grilu je ručně tvořena a následně
vypalovaná.

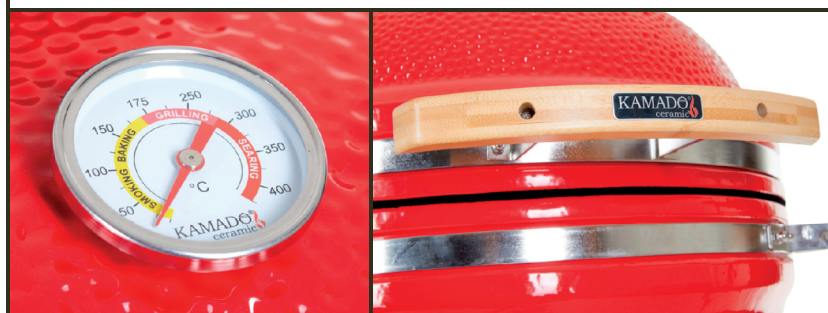
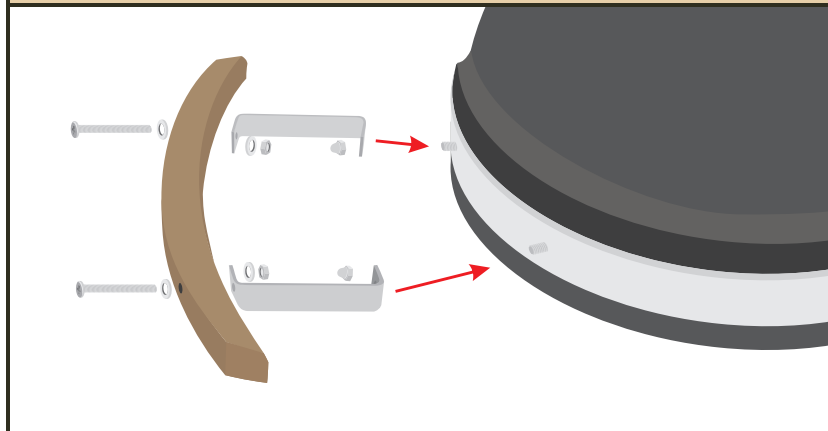
Důležité upozornění:

Neodtrhávejte těsnicí pásku ze spodní základní části ani z víka grilu. Páska slouží jako těsnění. Při montáži grilu zkontrolujte těsnost pantů a svorníků – šroubů. Pravidelně je promazávejte lehkým strojovým olejem. Utažení má být pravidelně kontrolováno a v případě potřeby dotaženo.

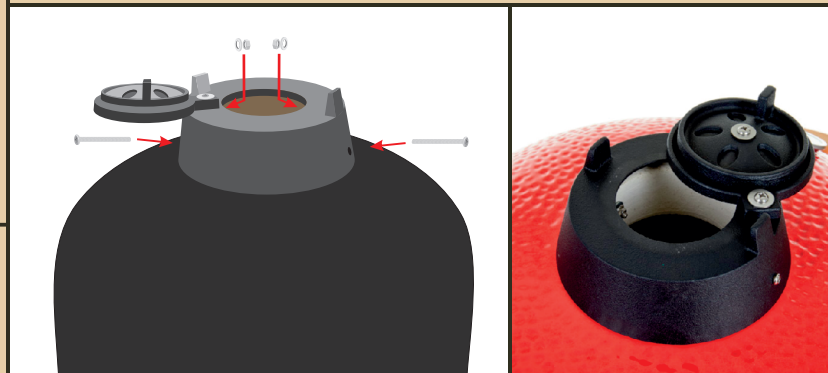
Nikdy nepoužívejte jakékoli podpalovací pomocné tekutiny k podpálení v grilu KAMADO ceramic! Keramický materiál má absorpční schopnost a mohl by nasát podpalovací tekutinu, čímž by ovlivnil chuť a vůni pokrmů. Samozřejmě takto „poškozený“ gril by ztratil okamžitě záruku, protože by byl nenávratně poškozen.

www.kamado-grily.cz

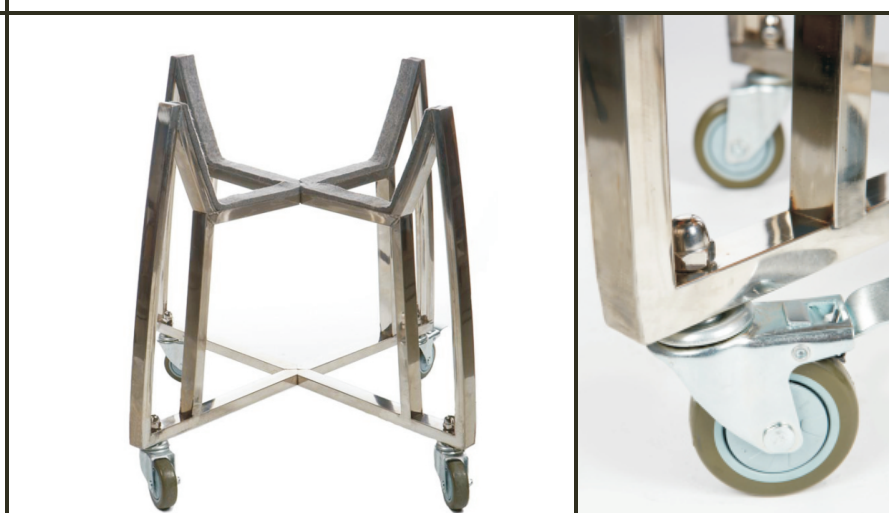
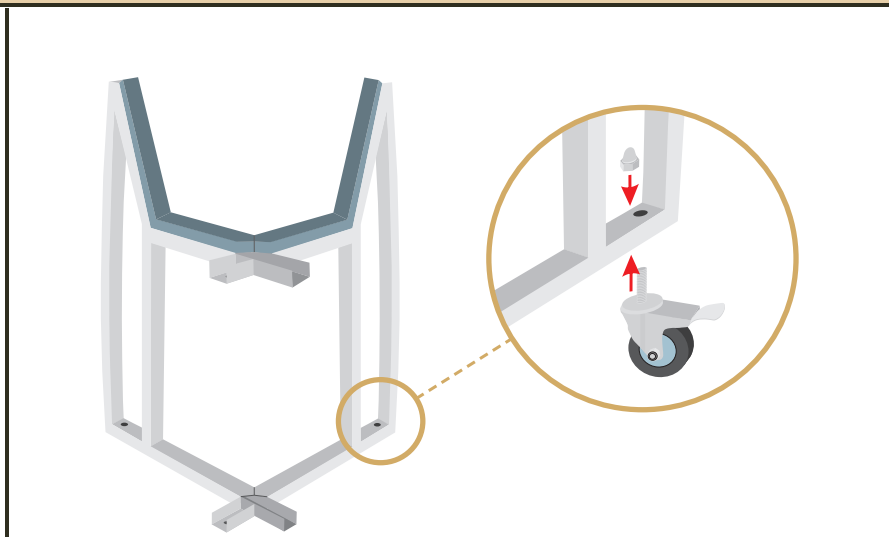
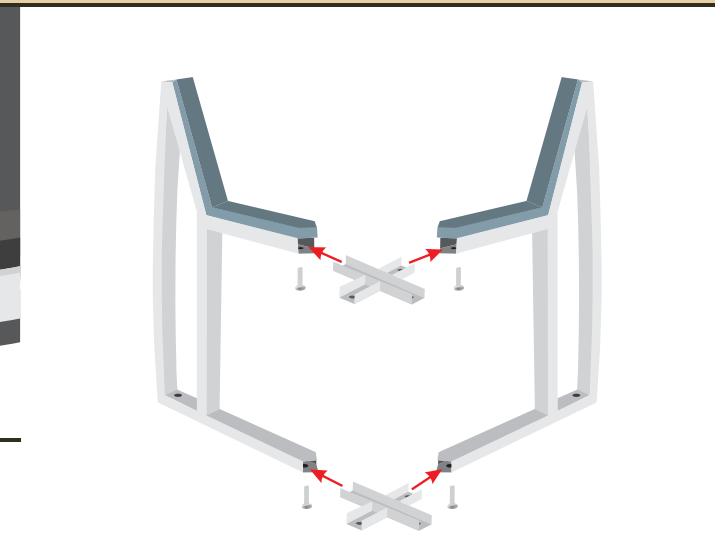
1. Montáž dřevěných rukojetí



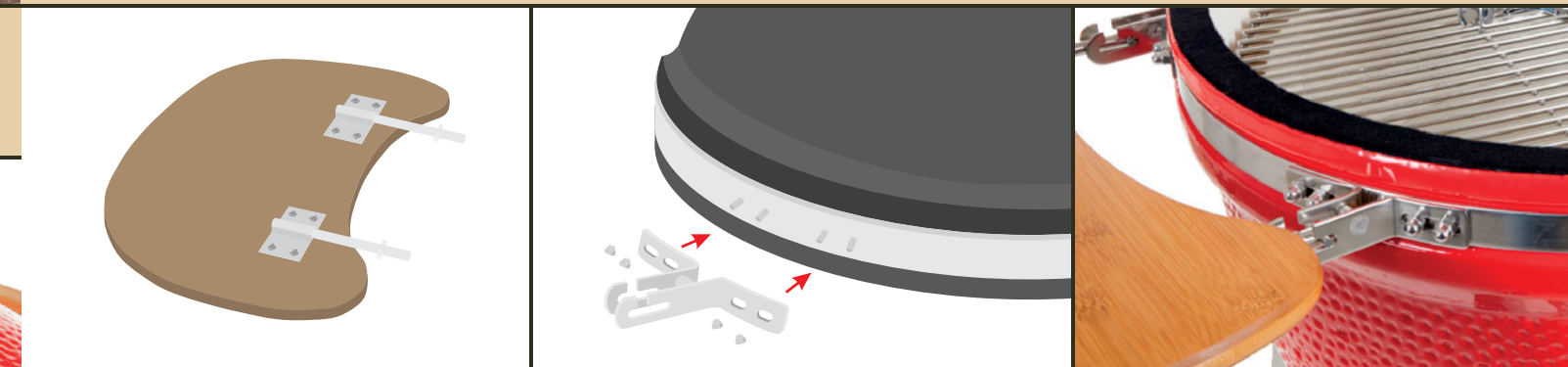
2. Montáž regulace - komín



3. Složení stojanu a pojízdných koleček



4. Montáž dřevěných polic

Videonávod jak sestavit gril [youtube.com](https://www.youtube.com)