Navodila za uporabo sača

Garant: Ingles d.o.o. Proseniško 8e, S320 Šentjur info@drva.info

Spletna stran: www.drva.info

1. Uvod

Čestitamo za nakup sača. Ta tradicionalni kuharski pripomoček vam omogoča pripravo okusnih jedi pod peko, kot so različne vrste mesa, ribe, zelenjava in celo kruh. Z ustrezno uporabo in vzdrževanjem vam bo sač služil dolga leta.



2. Varnostna opozorila

- Uporaba na prostem: Sač je namenjen izključno zunanji uporabi. Ne uporabljajte ga v zaprtih prostorih ali pod pokritimi površinami brez ustreznega prezračevanja.

- Vnetljive površine: Postavite sač na stabilno, ravno in negorljivo površino, kot je kamen ali opeka. Poskrbite, da je v bližini dovolj prostora (vsaj 10 meter) od vseh vnetljivih materialov.

- Rokovanje z vročimi površinami: Med uporabo in po njej so površine sača zelo vroče. Vedno uporabljajte toplotno odporne rokavice in orodja za rokovanje.

- Otroci in živali: Poskrbite, da se otroci in hišni ljubljenčki med uporabo sača ne približujejo napravi.

- Goriva: Za prižiganje ne uporabljajte vnetljivih tekočin, kot so bencin, alkohol ali podobne snovi. Uporabljajte le naravne pripomočke za vžig, kot so lesene kocke ali papir.

3. Sestavni deli sača

Sač je sestavljen iz naslednjih delov:

1. Posoda: Glavni del, v katerega se polaga hrana.

2. Pokrov, ki se postavi na posodo in omogoča enakomerno porazdelitev toplote.

3. Ograjica na pokrovu: Obroč na vrhu pokrova, ki zadržuje žerjavico in pepel na mestu.

4.Lopatica

4. Priprava sača pred prvo uporabo

1. Čiščenje: Pred prvo uporabo notranjost in zunanjost sača obrišite z vlažno krpo, da odstranite morebitne ostanke iz proizvodnje.
2. Sušenje: Po čiščenju pustite sač, da se popolnoma posuši na zraku.
3. Zaščita: Notranjost posode lahko premažete s tanko plastjo jedilnega olja, da preprečite rjavenje. Segrejte sač na nizki temperaturi, da se olje vpije v material.

5. Priprava na peko

1. Izbira goriva:
- Uporabite suha trda drva, oglje ali brikete.
- Priporočljivo je uporabiti suho trdo kurjavo, ki omogoča dolgotrajno gorenje in enakomerno temperaturo.

2. Prižig:
- Na dno posode položite gorivo in ga prižgite z naravnimi pripomočki za vžig (npr. lesene kocke ali papir).
- Počakajte, da se ogenj razgori in nastane vroča žerjavica, kar običajno traja približno 20–30 minut.

6. Postopek peke

1. Priprava hrane:
- Sestavine pripravite in jih položite v posodo sača.
- Pokrijte sač s pokrovom.

2. Dodajanje žerjavice:
- Žerjavico iz ognjišča s kovinskim orodjem razporedite po pokrovu sača.
- Poskrbite za enakomerno razporeditev, saj to vpliva na temperaturo peke.
- Če pripravljate jedi, ki zahtevajo daljšo peko, postopoma dodajajte žerjavico za ohranjanje toplote.

3. Nadzor peke:
- Med peko jed občasno preverite.
- Pokrov dvignite s kovinskimi kleščami ali rokavicami, da preprečite opekline.

7. Čiščenje in vzdrževanje

1. Odstranjevanje žerjavice:
- Po končani uporabi pustite, da se sač popolnoma ohladi.
- Odstranite preostalo žerjavico in pepel z dna posode ter pokrova.

2. Čiščenje:
- Sač očistite s toplo vodo in blagim detergentom. Močno zažgane ostanke odstranite s ščetko.
- Pokrova in posode ne čistite z agresivnimi čistili, da ne poškodujete površine.

3. Zaščita:
- Pred shranjevanjem poskrbite, da je sač popolnoma suh.
- Shranjujte ga na suhem mestu, zaščitenega pred vlago.

8. Tehnične specifikacije

Material: Železo
Premer posode: 40 cm, 55 cm…..
Teža: ~10 kg
Priporočena maksimalna količina goriva: 2-3 kg oglja ali 3-4 kg drv

9. Garancija in podpora

Ingles d.o.o. zagotavlja 1-letno garancijo na sač. Za dodatne informacije ali pomoč pri uporabi obiščite www.drva.info ali nas kontaktirajte na podporo@drva.info.