



ИНСТРУКЦИЯ ЗА ИЗОЛАЦИЯ И УПОТРЕБА НА ПЕЩИТЕ **ПРОИЗВЕДЕНИ ОТ РАЙМАР ЕООД**

Благодарим ви, че избрахте Раймар и поръчахте при нас!
Обратната връзка от клиентите е изключително ценна за нас. Ако имате въпроси, препоръки или коментари, ви молим, не се колебайте да се свържете с нас.

Преди да започнете с монтажа се запознайте със стандартната „Инструкция за монтаж на градинско изделие от Раймар“.

Полагане на купола/ кубето:

Теглото на купола е около 180кг и за повдигането, преместването и поставянето му ще са необходими 4 човека или използвайте портативен кран с колани.
Преди да положите купола в центъра на основата хубаво измийте и намокрете мястото. Нанесете слой от около 1см термоустойчиво лепило. Фугирайте с термоустойчивата смес около купола, за да няма възможност топлината да излиза навън. Изчакайте да стегне лепилото и преминете към топлоизолацията на пещта.

Двете алтернативи за изолация на пещта са следните:

1. Изолация С ПОКРИВ от Раймар

Изолацията с покрив е много лесен и ефективен начин за термоизолиране на пещта. За монтажа на покрива важат правилата от стандартната "Инструкция за монтаж на градинско изделие от Раймар". Не забравяйте обилно да намокрете местата на свързка преди да поставите и слепите с циментовото лепило. Трябва да се получи правоъгълник, в чийто център е купола на пещта. Отново изчакайте да стегне лепилото пристягайки с тел, колан или фолио и преминете към пълненето. Количеството необходима изолационна смес е около 200-250кг Мраморно брашно, Кварцов пясък или Шамотна пръст.
След като напълните пространството около купола монтирайте двата покривни панела слепвайки отново с циментова лепило фугирайки много добре, за да не е възможно проникване на вода.

2. Изолация БЕЗ ПОКРИВ с допълнително измазване на купола

С цел максимално запазване на натрупаната топлина, купола трябва да се термоизолира чрез добре уплътнена каменна / минерална вата с алуминиево фолио с мин. дебелина от 5 см, рабицова мрежа и измазване с термоустойчиво лепило и шамотна смес отвън. Дебелината на изолационния слой трябва да бъде 8-10 см.

Новата ви каменна пещ е готова! Същинската част едва сега започва ;)



Препоръки за употреба на пещта:

При първите опалвания на купола започнете с по-слаб огън от съчки. Не използвайте нефтени продукти, гуми или бензин. **Избягвайте рязка промяна на температурата чрез гасене на огъня с вода.** Поддържайте сравнително силен огън в продължение на около 3-4 часа. Дали пещта е готова, се познава по цвета на тухлите от вътрешната страна на купола. След като „побелеят“, можете да пристъпите към печене.

Не се притеснявайте, ако се получат пукнатини, от които излиза пара. Те са в следствие на разширение от високата температура и от влагата, която трябва да излезе от някъде. Сигурни сме, че ще останете повече от доволни от качеството на изпичане :) . Пукнатините се затварят след като изстине пещта и по никакъв начин няма да доведат до разрушаване на армирания купол.

Рецепта за печено агне или прасенце:

Остатъчната жар се изважда навън или се избутва в краищата на кубето, за да се направи място за тавата. Овкусете месото с подправки по ваш вкус. Не слагайте повече от 300мл вода на дъното на тавата, за да може месото да се изпече в пещта, а не свари. Покрийте запечатвайки месото хубаво с 2 слоя алуминиево фолио. Поставете тавата в пещта и затворете с капака. Запечатайте с кал, тесто или със смес от пепел, брашно и вода (залеп) около капака, за да не може да влиза никакъв въздух в купола и процесът на тлеене на жарта да спре окончателно. Времетраенето на печене зависи от теглото на месото – приблизително 3 - 4 часа.

Пещите на дърва се използват за приготвяне на автентични, вкусни и здравословни храни. Неслучайно хората от хилядолетия се събират около огъня. Има нещо магично в тази топлина, съчетана с аромата на вкусна храна по стара българска традиция. Насладете се на приятните емоции навън и на открито с любимите ви хора!

Ще сме ви много признателни, ако ни изпратите снимки на info@raimar-bg.com , **Вайбър (0898 461 906)** или във фейсбук на: **@RaimarBulgaria** . В знак на благодарност за хубави снимки с рекламна цел, ние изпращаме **гранитна/ мраморна кухненска дъска ПОДАРЪК** :) !

Благодарим ви, че избрахте български продукт!