



Utasítások az AMPHORA kemencék használatához

Az első használat előtt a kemencét semmilyen különleges módon nem szükséges előmelegíteni.

Kizárólag kemény, száraz tűzifát használjon a kemence fűtésére! Nedves fa égetésével a felfűtési idő sokkal hosszabb ideig tart, és rengeteg füstöt termel. A tűzifa maximális nedvességtartalma 20% lehet.

A kemence kb. 45 perc fűtési idő alatt eléri a 200°C-ot. A 300°C-os belső hőmérséklet eléréséhez nagyjából 75 perc fűtési idő szükséges. Kedvezőtlen időjárás esetén (15°C alatt), vagy rossz minőségű tűzifa használatakor a felfűtési idő tovább tarthat. Ha előző nap használta a kemencét, sokkal gyorsabban felmelegszik.

A kemence kívánt hőmérsékleten tartásának időtartamát sok tényező befolyásolja. Leginkább attól függ, hogy mennyi ideig melegítette a sütit, és milyen maximális hőmérsékletet ért el a felfűtés alatt.

Például ha a 200°C-ot elérve azonnal elkezd a sütést, a hőmérséklet a tűztérben gyorsabban, akár egy óra alatt lecsökkenhet 50°C-ra.

Viszont ha korábban 2-3 órán keresztül melegítette a kemencét, akkor a 200°C-ra visszahűlt kemence hőmérséklete zárt ajtó és huzatszabályzó esetén az első órában egyáltalán nem csökken, azután is mindössze 10°C-ot óránként.

A külső hőmérséklet kevésbé befolyásolja az eredményeket, amit az alábbi példa is bizonyít.

A tesztet egy áprilisi napon végeztük, amikor a külső hőmérséklet napközben 20-25°C körül volt.

A kemencét nagyjából 300°C-ra fűtöttük fel, és egész nap (10-19 órán keresztül) ételeket készítettünk benne. Az átlagos belső hőmérséklet 200 és 300°C között volt.

Ez idő alatt mindössze 18 kg tűzifát használtunk el.

18 órakor befejeztük a tüzelést, ekkor a hőmérséklet 200°C volt a kemencében. Az ajtó és a huzatszabályzó ezután már folyamatosan zárva volt.

Másnap reggel 6-kor, 12 óra elteltével a belső hőmérséklet kb. 120°C volt a kemencében, pedig a levegő hőmérséklete mindössze 3°C-ot ért el.

Délben - 18 órával később - még mindig 70°C volt a sütő belsejében.

Este 8-kor - 26 órával a felfűtés után - a kemencében még mindig 50°C volt a hőmérséklet.

Bármilyen fatüzelésű kemence használata nagyon összetett feladat, úgy lehetünk a legjobbak, ha rendszeresen gyakoroljuk. Amíg nem szerzünk elegendő tapasztalatot, néha bizony hibázunk. Ételeink odaégnak, vagy nem sülnek át eléggé.

Sok kellemes pillanatot kívánunk Önnek az AMPHORA kemencék használatához.

További információk: receptek, fényképek és videók megtekinthetők weboldalunkon.

www.amphorakemence.hu