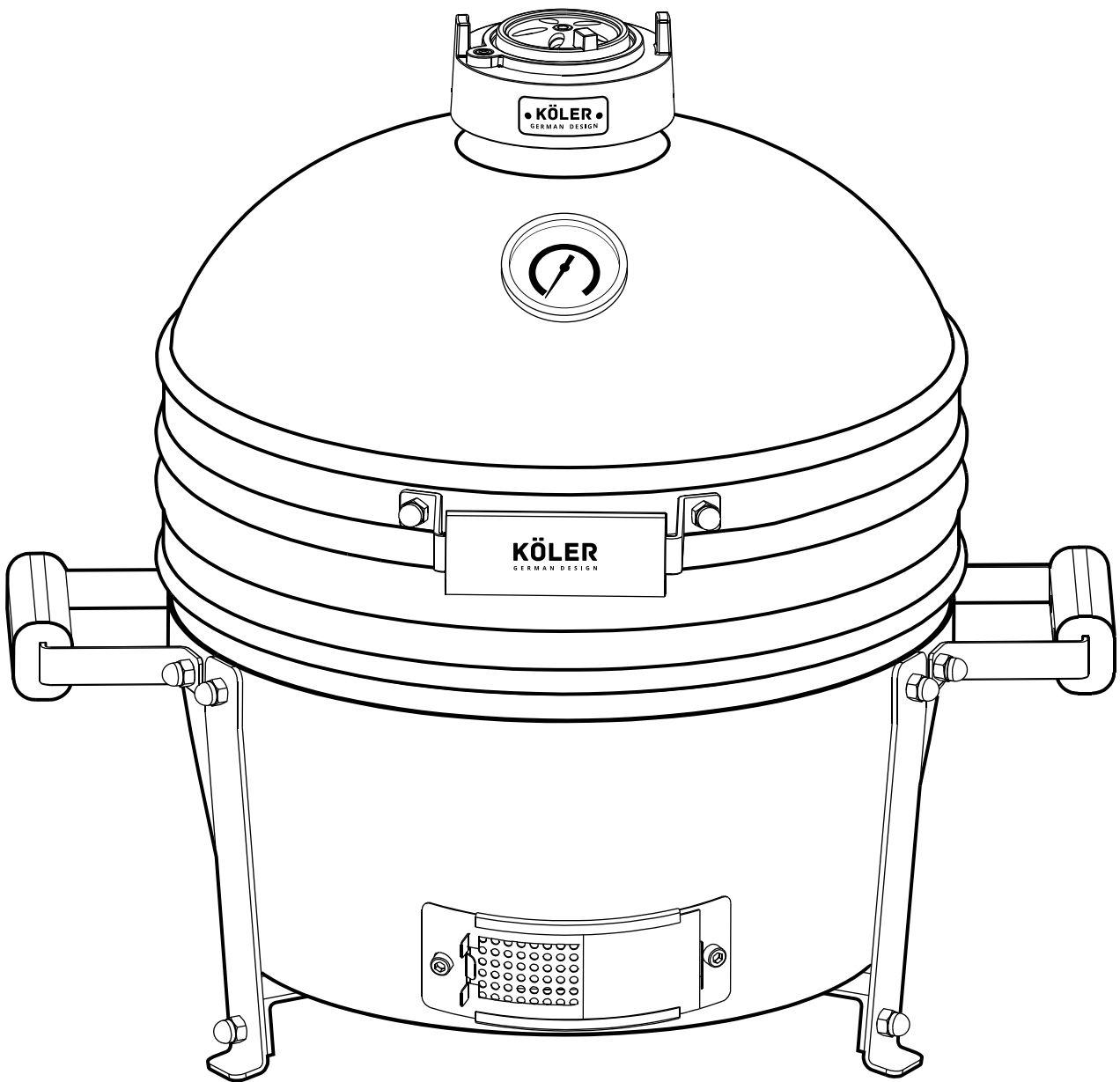




Kamado EG 16

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja użytkownika - Zachowaj do późniejszego użycia

- WAŻNE - Zachowaj instrukcje bezpieczeństwa.
- Instrukcja stanowi integralną część produktu.
- Proszę zwrócić uwagę na wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa wymienione w instrukcji.
- Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania.
- Instrukcja powinna być przechowywana razem z produktem.
- Ten produkt przeznaczony jest TYLKO do użytku domowego i nie powinien być używany w celach komercyjnych.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

O TWOIM KÖLER KAMADO

Archeologowie odkryli dowody na istnienie dużych naczyń glinianych, które uważa się za wczesne wersje ceramicznego kociołka Kamado, sięgające 4000 lat wstecz. Od tego czasu kociołek Kamado ewoluował na wiele sposobów. Dodano zdejmowaną pokrywę, regulowane drzwiczki dla lepszej kontroli temperatury oraz zmieniono paliwo z drewna na węgiel drzewny. W Japonii Mushikamado to okrągły garnek gliniany ze zdejmowaną kopułą, zaprojektowany do gotowania ryżu na parze. Nazwa „Kamado” to japońskie słowo oznaczające „kuchenkę” lub „kuchenny palnik”. Amerykanie przyjęli to określenie i stało się ono ogólnym terminem dla tego stylu ceramicznego kociołka.

Grille KÖLER Kamado to niezwykle wszechstronne urządzenia, które można wykorzystać nie tylko do grillowania i wędzenia, ale także do pieczenia pizzy, chleba, ciast. Dzięki doskonałym właściwościom retencji ciepła pozwalają osiągnąć i utrzymać wysokie temperatury, a także precyzyjnie kontrolować przepływ powietrza za pomocą górnych i dolnych otworów wentylacyjnych. Wysokie temperatury są idealne do przyrządzania steków, podczas gdy niskie pozwalają w pełni wykorzystać potencjał grilla w metodzie low and slow. Aby nadać mięsu jeszcze więcej smaku oraz intensywnego aromatu, warto dodać do węgla odrobinę zrębków wędzarniczych.

OSTRZEŻENIA – UWAGA!

- Ten produkt jest przeznaczony TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. NIE używaj wewnątrz pomieszczeń.
- Zawsze używaj z dala od dzieci i zwierząt.
- NIGDY nie zostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru.
- GROŹBA zatrucia tlenkiem węgla - NIGDY nie rozpalaj grilla, nie pozwól mu się tlić, ani stygnąć w zamkniętych pomieszczeniach.
- NIE używaj grilla w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, strychu ani łodzi.
- NIE używaj pod markizami, parasolami, altanami.
- ZAGROŻENIE POŻAREM - uważaj na gorący żar znajdujący się wewnątrz grilla.
- UWAGA - NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpalek zgodnych z normą EN1860-3.
- ZDECYDOWANIE ZALECAMY korzystanie z węgla drzewnego w swoim KÖLER Kamado. Węgiel drzewny pali się dłużej niż inne paliwa oraz produkuje mniej popiołu. Może on ograniczać przepływ powietrza w grillu, przez co kontrola temperatury będzie utrudniona.
- NIE używaj węgla kamiennego. Nie zalecamy stosowania brykietu.
- WAŻNE: Przy otwieraniu pokrywy należy pamiętać, że powietrze wewnątrz komory grilla jest bardzo gorące. Jeśli pokrywa zostanie otwarta nagle, gorące powietrze gwałtownie wydostanie się na zewnątrz, co może spowodować cofnięcie płomienia lub wybuch. Aby zapobiec tej niebezpiecznej sytuacji należy otwierać pokrywę grilla powoli oraz stopniowo. W ten sposób powietrze będzie mogło wydostawać się na zewnątrz, a temperatura wewnątrz komory będzie się obniżać.
- ZAWSZE przestrzegaj INFORMACJI O GOTOWANIU PODANEJ NA STRONIE 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- NIE używaj KÖLER Kamado na tarasie lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wiórki drewniane, liście, kora dekoracyjna itp.
- Upewnij się, że grill KÖLER Kamado umieszczony jest co najmniej 2 metry od łatwopalnych przedmiotów.
- NIE używaj grilla KÖLER Kamado jako pieca do przetopu metali.
- UWAGA: Grill KÖLER Kamado bardzo się nagrzewa. Nie przenoś go w trakcie działania.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.
- Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed przemieszczaniem lub przechowywaniem.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić, czy nie jest zużyty lub uszkodzony. W razie potrzeby wymień elementy.

WYPALANIE KAMADO

- Aby rozpałić ogień umieść zrolowaną gazetę z kilkoma kostkami rozpałki na płycie węglowej (7) na dnie KÖLER Kamado. Następnie połóż 2 lub 3 garści węgla drzewnego na gazecie.
- NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpalek zgodnych z normą EN1860-3.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę przy użyciu długiej zapalniczki lub zapalek.
- NIE przeciążaj urządzenia węglem – zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie KÖLER Kamado.
- Pozostaw grill do czasu wygaśnięcia węgla.
- Przy pierwszym wypalaniu zbyt duże płomienie, mogą spowodować przedwczesne zużycie się uszczelki.
- Po pierwszym użyciu sprawdź wszystkie złącza pod kątem dokręcenia śrub. Metalowy pas łączący pokrywę z podstawą rozszerzy się od ciepła, co może spowodować luźne połączenie. Sprawdź i w razie potrzeby dokręć pas kluczem.
- Teraz możesz już w pełni korzystać ze swojego KÖLER Kamado.

GASZENIE

- Aby zgasić urządzenie - przestań dodawać węgiel i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby pozwolić ogniu zgasnąć naturalnie.
- NIE używaj wody do gaszenia węgla, ponieważ może to uszkodzić grill KÖLER Kamado.

PRZECHOWYWANIE

- Jeśli przechowujesz grill na zewnątrz, przykryj go gdy już całkowicie ostygnie, odpowiednim pokrowcem przeciwdeszczowym.
- Do czyszczenia rusztu użyj dedykowanych środków czyszczących lub roztwory wody z płynem do mycia naczyń. Po zakończonym procesie czyszczenia nanieś warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia np. olej rzepakowy.
- Podczas używania KÖLER Kamado użyj blokady kół, aby uniemożliwić przemieszczanie się urządzenia.
- Na zimę zalecamy przechowywanie grilla KÖLER Kamado pod zadaszeniem w garażu lub szopie, dla pełnej ochrony.

CZYSZCZENIE

- KÖLER Kamado jest samoczyszczący. Podgrzej go do 260°C przez 30 minut. Pozwoli to na wypalenie wszelkich resztek jedzenia oraz zanieczyszczeń.
- NIE używaj wody ani środków chemicznych do czyszczenia wnętrza grilla KÖLER Kamado. Ściany są porowate i wchłaniają wszelkie użyte płyny, co może spowodować pęknięcie grilla KÖLER Kamado. Jeśli sadza wewnątrz nadmiernie się osadziła, użyj drucianej szczotki, aby zeskrobać ją przed kolejnym użyciem.
- Aby oczyścić zewnętrzną powierzchnię grilla, poczekaj, aż KÖLER Kamado ostygnie, i użyj wilgotnej szmatki z łagodnym detergentem.

KONSERWACJA

- Dokręć paski i naoliw zawias 2 razy w roku lub częściej, jeśli zajdzie taka potrzeba.

INFORMACJE O ZAPALANIU, UŻYCIU I PIELĘGNACJI

- Upewnij się, że KÖLER Kamado stoi na twardej, płaskiej, poziomej, odpornej na ciepło, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że KÖLER Kamado ma co najmniej 2 metry przestrzeni nad sobą i od innych otaczających go przedmiotów.
- Aby rozpałić ogień umieść zrolowaną gazetę z kilkoma kostkami rozpałki na płycie węglowej (7) na dnie KÖLER Kamado. Następnie połóż 2 lub 3 garści węgla drzewnego na gazecie. Maksymalna ilość węgla drzewnego to 0.4kg.
- NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN1860-3.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę przy użyciu długiej zapalniczki lub zapalek. Po rozpaleniu ognia pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwartą przez około 10 minut, aby węgiel zaczął się żarzyć.
- Nie zaleca się mieszania lub przewracania węgla po jego rozpaleniu. Pozwala to na równomierne i efektywne spalanie węgla.
- Po rozpaleniu ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.
- Patrz poniżej na instrukcje gotowania w zależności od temperatury i czasu.

PRZEWODNIK GOTOWANIA NA NISKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Patrz strony 4 i 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Zamknij dolny otwór wentylacyjny całkowicie, aby utrzymać temperaturę.
- Teraz jesteś gotowy do gotowania na KÖLER Kamado.
- ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podaną na stronie 4 tej instrukcji.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

PRZEWODNIK DO WĘDZENIA

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją. **NIE** przesuwaj ani nie mieszaj węgla po rozpaleniu.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Patrz strony 4 i 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Pozostaw dolny otwór wentylacyjny nieco otwarty.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontynuuj kontrolę temperatury przez kilka minut.
- Używając rękawic odpornych na wysoka temperaturę, wysyp zrębki wędzarnicze wokół gorącego węgla.
- Teraz jesteś gotowy do używania KÖLER Kamado do wędzenia.
- Wskazówka: Namocz drewniane zrębki wędzarnicze przez 15-20 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.
- **ZAWSZE** postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podaną na stronie 4 tej instrukcji.
- **ZAWSZE UŻYWAJ** rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

PRZEWODNIK GOTOWANIA NA WYSOKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją. **NIE** przesuwaj ani nie mieszaj węgla po rozpaleniu.
- Zamknij pokrywę i otwórz w pełni górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Patrz strony 4 i 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny do połowy i kontynuuj kontrolę temperatury przez kilka minut.
- Teraz jesteś gotowy, aby używać KÖLER Kamado do gotowania w wysokiej temperaturze.
- **WAŻNE:** Przy otwieraniu pokrywy należy pamiętać, że powietrze wewnątrz komory grilla jest bardzo gorące. Jeśli pokrywa zostanie otwarta nagle, gorące powietrze gwałtownie wydostanie się na zewnątrz, co może spowodować cofnięcie płomienia lub wybuch. Aby zapobiec tej niebezpiecznej sytuacji należy otwierać pokrywę grilla powoli oraz stopniowo. W ten sposób powietrze będzie mogło wydostawać się na zewnątrz, a temperatura wewnątrz komory będzie się obniżać.
- **ZAWSZE** postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podaną na stronie 4 tej instrukcji.
- **ZAWSZE UŻYWAJ** rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

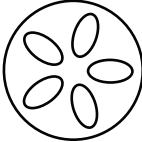
INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI

- **NIE** grilluj, dopóki węgiel nie ma warstwy popiołu.
- Przeczytaj i stosuj się do zaleceń zawartych w instrukcji podczas korzystania z grilla KÖLER Kamado.
- Zawsze umyj ręce przed i po obróbce surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Przechowuj surowe mięso z dala od gotowanego oraz innych produktów spożywczych.
- Przed gotowaniem upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od starych resztek jedzenia.
- **NIE** używaj tych samych narzędzi do przenoszenia gotowanego i surowego jedzenia.
- Upewnij się, że mięso jest odpowiednie do jedzenia przed spożyciem.
- **UWAGA** – spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może powodować zatrucie pokarmowe (np. bakterie takie jak E.coli).
- Aby zminimalizować ryzyko spożycia niedogotowanego mięsa, przekrój je na pół, aby upewnić się, że jest gotowe.
- Po zakończonym grillowaniu na KÖLER Kamado zawsze czyść powierzchnie grilla i narzędzia.

DODAWANIE WĘGLA

- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych KÖLER Kamado utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. pieczenie dużego kawałka mięsa lub wolne wędzenie), może być konieczne dodanie więcej węgla. Po prostu dodaj trochę dodatkowego węgla i kontynuuj, jak wyżej.

PRZEWODNIK TEMPERATURY GOTOWANIA

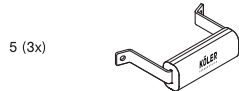
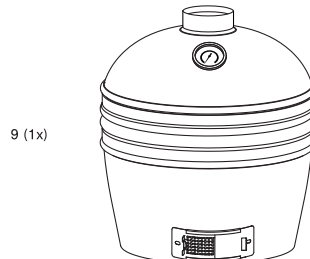
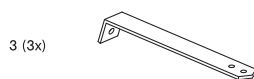
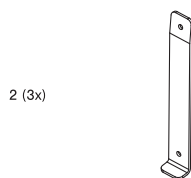
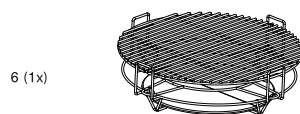
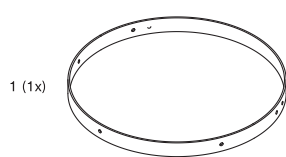
Wolne gotowanie / Wędzenie (110°C-135°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Befszyk	2 godz. na kg.		
Szarpana Wieprzowina	2 godz. na kg.		
Cały kurczak	3-4 godz.		
Żeberka	3-5 godz.		
Pieczenie	9+ godz.		
Smażenie (260°C-370°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Stek	5-8 min.		
Polędwiczki wieprzowe	6-10 min.		
Kotlety	6-10 min.		
Kiełbaski	6-10 min.		

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

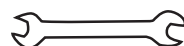
Grilowanie / Pieczenie (160°C-180°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Ryba	15-20 min.		
Polędwica wieprzowa	15-30 min.		
Kawałki kurczaka	30-45 min.		
Cały kurczak	1-1.5 godz.		
Noga jagnięca	3-4 godz.		
Indyk	2-4 godz.		
Szynka	2-5 godz.		

Otwarte  Zamknięte 

Lista części



Wymagane narzędzia
(w zestawie)



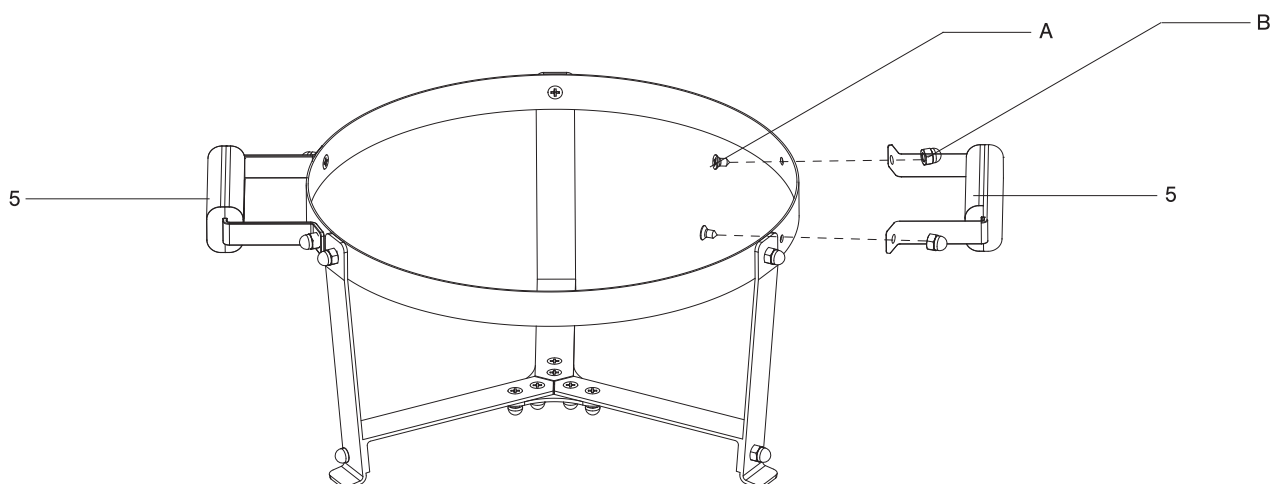
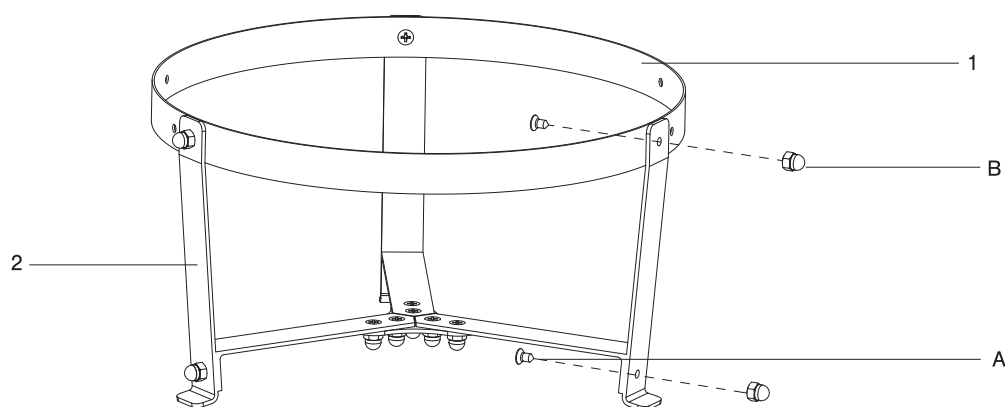
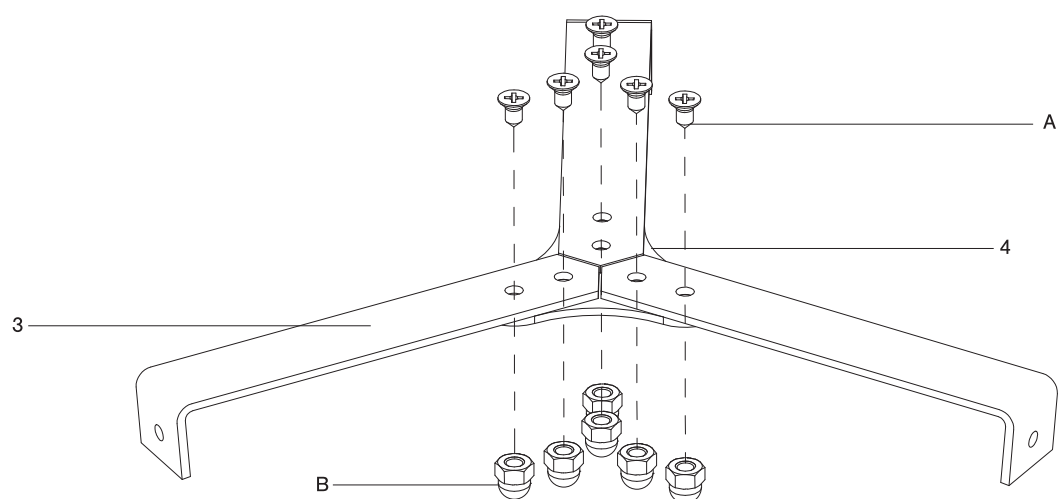
Przed montażem dokładnie przeczytaj instrukcje. Sprawdź wszystkie elementy zgodnie z listą części.

Wykonuj montaż na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zadrapań farby. Dla ułatwienia montażu tylko luźno dokręć śruby, a następnie dokręć je całkowicie po zakończeniu montażu.

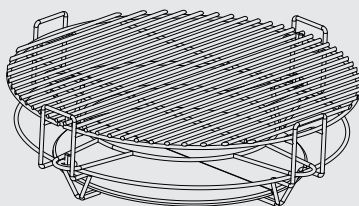
OSTRZEŻENIE - NIE dokręcaj śrub zbyt mocno. Dokręć je z umiarkowanym momentem, aby uniknąć uszkodzenia śrub lub elementów grilla KÖLER Kamado.

Instrukcje montażu

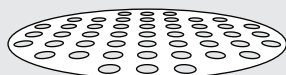
WAŻNE - Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Zachowaj instrukcję i przechowuj ją wraz z grillem. Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta przed montażem.



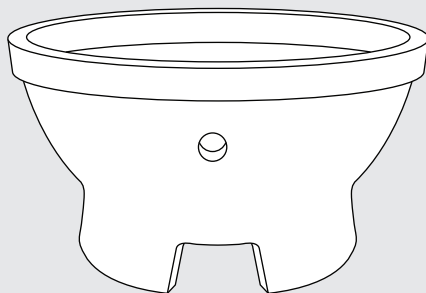
6



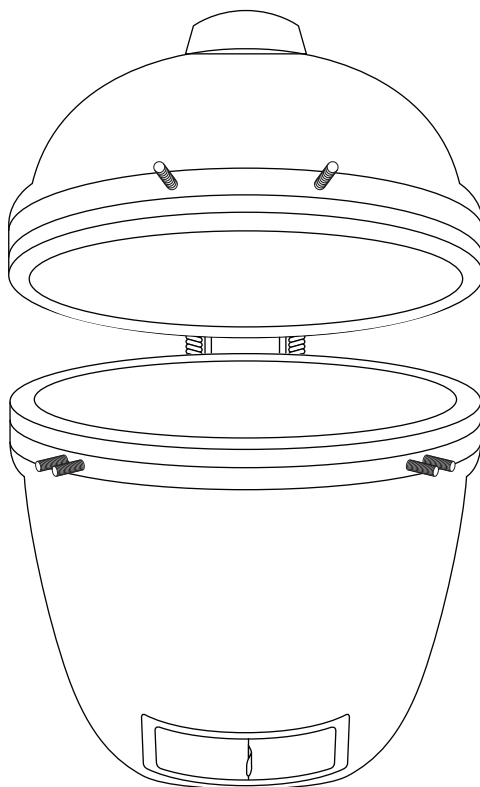
7

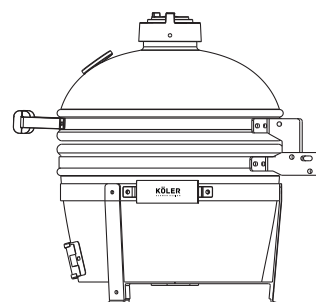
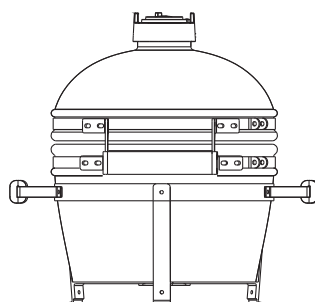
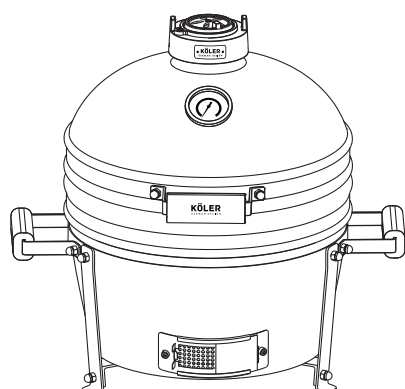
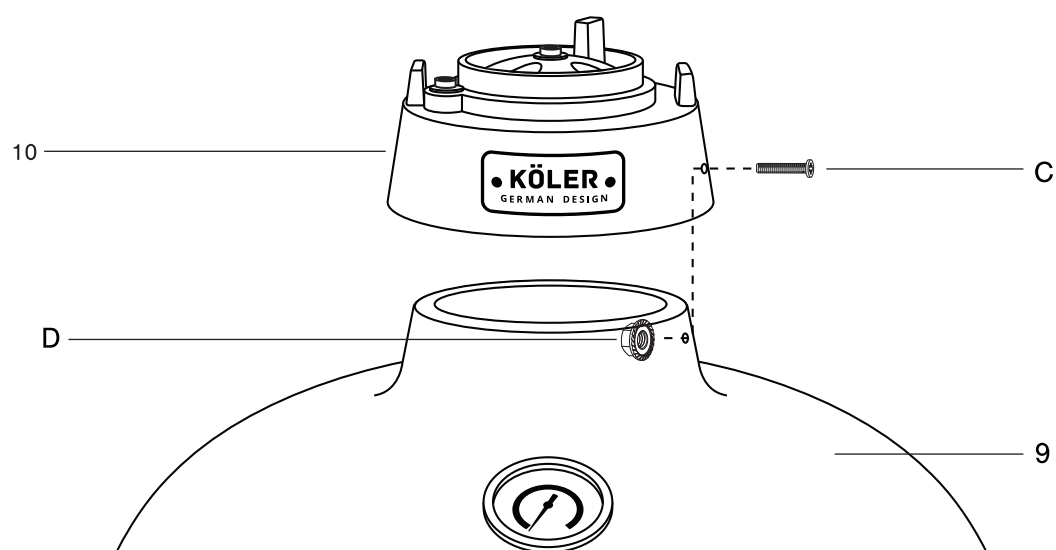
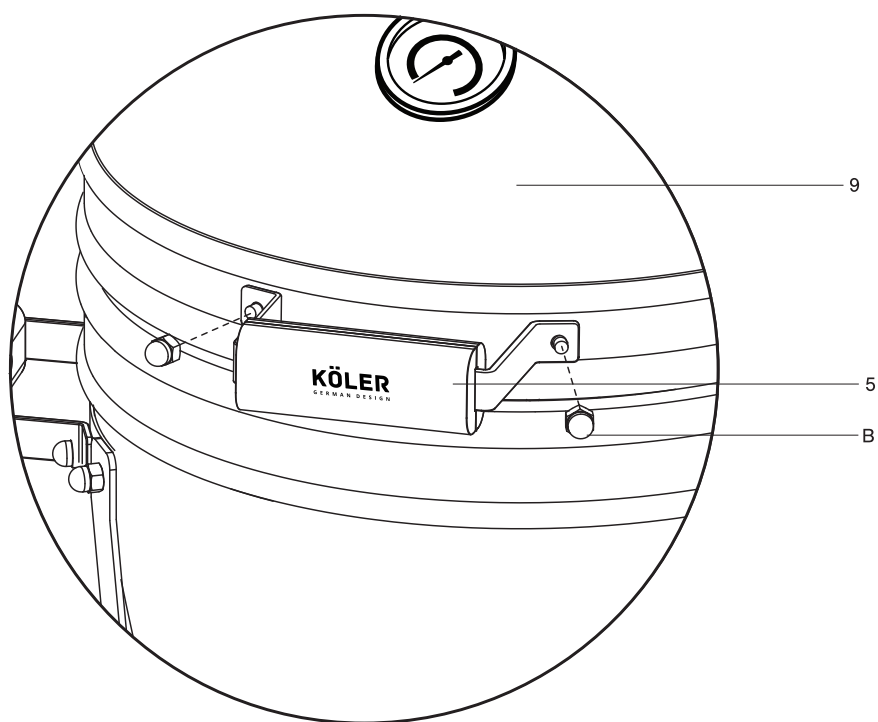


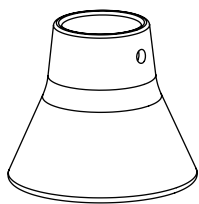
8



9

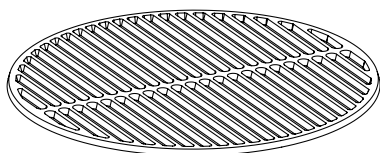






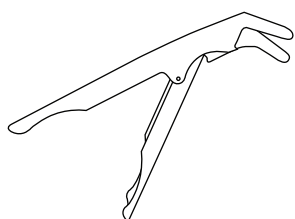
Ceramiczny pionowy stojak do kurczaka:

Ceramiczny stojak do kurczaka to akcesorium, które ułatwia równomierne pieczenie kurczaka. Kurczak pieczony w pozycji pionowej przyrządza się we własnym tłuszczu, dzięki czemu jest soczysty i aromatyczny. Aby dodatkowo wzbogacić smak mięsa, wlej do środka stojaka sok jabłkowy, piwo, wino lub inny płyn.



Ruszt żeliwny:

Ruszt żeliwny do grilla KÖLER Kamado to niezastąpiony element, łączący solidną konstrukcję z doskonałą funkcjonalnością. Wykonany z trwałego żeliwa, zapewnia równomierne rozprowadzanie i utrzymywanie wysokiej temperatury, co jest kluczowe dla idealnego przygotowania potraw na grillu. Jego doskonała przewodność cieplna sprawia, że potrawy uzyskują charakterystyczne ślady opiekania, dodając im wyjątkowego smaku. Możliwość odwrócenia rusztu pozwala dostosować go do różnych rodzajów gotowania, od intensywnego przypiekania mięsa po delikatne przygotowywanie ryb czy warzyw.



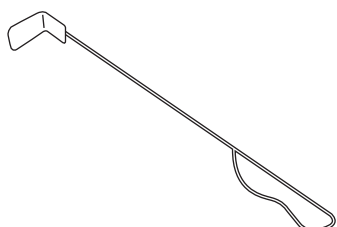
Szczypce do przenoszenia rusztu:

Szczypce stanowią niezastąpione narzędzie, umożliwiające bezpieczne przenoszenie gorącego kamienia do pizzy lub rusztu do gotowania. Dzięki nim możemy cieszyć się swobodą w kuchennych eksperymentach, nawet gdy elementy są zbyt rozgrzane, aby dotknąć ich dłońmi.



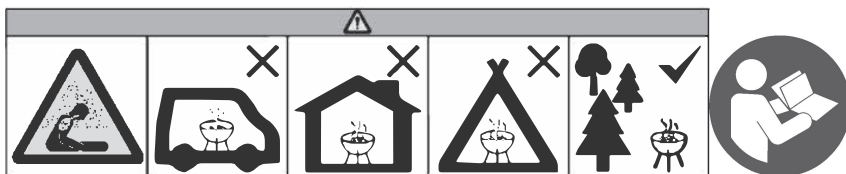
Pokrowiec ochronny:

Pokrowiec na grill KÖLER Kamado to niezbędne akcesorium, które ochroni grill przed uszkodzeniami, warunkami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami.

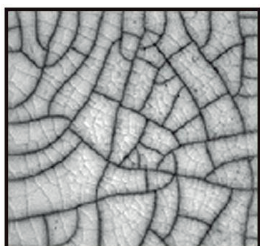


Narzędzie do usuwania popiołu:

Po wypaleniu całego opału i ostygnięciu Twojego Kamado KÖLER, skorzystaj z tego narzędzia do wyczyszczenia popiołu z jego dna.



- Po bliskim zbadaniu wykończenia ceramicznego grilla, powierzchnia może wydawać się popękana. To NIE jest pęknięcie ceramiki. To zjawisko nazywa się "szkliwieniem" (crazing) i jest spowodowane różnicą współczynnika rozszerzalności między szkliwieniem a gliną. Charakterystyczny dla "szkliwienia" wzór pajęczynowy różni się od pęknięcia tym, że nie można go poczuć na powierzchni, chyba że użyjesz paznokcia; jednak staje się bardziej widoczny, gdy powierzchnia jest zakurzona lub przybliżona.



Mimo że "szkliwienie" może wydawać się wadą to nie wpływa na wydajność ani żywotność grilla ceramicznego. Szkliwienie nie podlega gwarancji. Proces "szkliwienia" faktycznie zwiększa wytrzymałość urządzenia.

Długotrwała konserwacja

Boczne półki drewniane powinny być zakrywane, gdy nie są używane, i mogą wymagać odświeżenia od czasu do czasu.

Rutynowo sprawdzaj sprężynowy pas pomocniczy, aby upewnić się, że wszystkie śruby są dokładnie przykręcone. Przy przemieszczaniu grilla upewnij się, że kółka zostały odblokowane. Nie pchaj grilla. Ciągnij za tylny zawias, nie z przodu za uchwyt!

Nie usuwaj komory ogniowej. Ma ona za zadanie utrzymać kawałki węgla i będzie nadal działać, nawet jeśli będzie pęknięta.

UWAGA! Spód grilla będzie gorący w czasie użytkowania, nie umieszczaj go w pobliżu substancji łatwopalnych

FAQ dotyczące grilli KÖLER Kamado:

P: Jaki rodzaj węgla jest najlepszy?

O: Dla osiągnięcia najlepszych wyników zalecamy korzystanie z węgla drzewnego ze względu na łatwość rozpalania, możliwość ponownego użycia oraz dłuższe spalanie w wyższej temperaturze.

OSTRZEŻENIE: NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN1860-3. Grill ceramiczny może wchłonąć chemiczne zapachy i smaki.

P: Czy węgiel może być ponownie używany?

O: Tak, ale tylko węgiel drzewny może być ponownie używany. Po wygaśnięciu grilla KÖLER Kamado pozostały węgiel drzewny można ponownie zapalić.

P: Czy mogę używać rąbanego drewna w moim grillu KÖLER Kamado?

O: Tak, rąbane drewno to doskonałe źródło paliwa do grilla KÖLER Kamado. Choć węgiel drzewny zapewnia najwyższą wydajność, najszybszy zapłon i elastyczność w kontroli temperatury. Rąbane drewno to również dobry materiał do spalania. Należy jednak pamiętać, aby używać drewna, które jest wystarczająco suche i dojrzałe.

P: Tylko środek mojego załadowanego węglem grilla się zapala?

O: Jeśli tylko środek załadowanego węglem grilla się zapala, to znaczy, że coś blokuje przepływ powietrza przez dolny otwór. Usuń ruszt do gotowania i sprawdź dolny ruszt węglowy, aby upewnić się, że żaden pozostały popiół ani cząsteczki węgla nie blokują przepływu powietrza.

P: Jak przechowywać swój grill KÖLER Kamado?

O: Zalecamy przykrycie grilla KÖLER Kamado pokrowcem, gdy nie jest w użyciu, aby chronić go przed warunkami atmosferycznymi oraz przedłużyć jego żywotność. Na zimę przechowuj go pod zadaszeniem w garażu lub szopie, dla pełnej ochrony.

WAŻNE: Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie przed przykryciem, aby zapobiec uszkodzeniu glazury i pokrywy.

P: Jak wymienić uszczelkę?

O: Usuń starą uszczelkę za pomocą płaskiego skrobaka. Wyczyść obrzeże podstawy i pokrywy acetonem lub alkoholem izopropylowym. W razie potrzeby namocz pozostały materiał uszczelniający acetonem i zeskrob go. Pozostaw do wyschnięcia na 30 minut. Powierzchnia musi być całkowicie czysta, aby nowa uszczelka przylegała.

P: Czy mogę używać mojego grilla KÖLER Kamado zimą?

O: Tak, możesz bezpiecznie grillować w każdych warunkach pogodowych, w tym w zimie. Grillowanie przez cały rok to jedna z głównych zalet grilli KÖLER Kamado! W przeciwieństwie do grilli wykonanych ze stali, ceramiczna konstrukcja grilli KÖLER Kamado zapewnia doskonałą retencję ciepła i stabilną temperaturę nawet przy temperaturach znacznie poniżej zera.

P: Jaka jest najlepsza metoda rozpalania grilla KÖLER Kamado?

O: Unikaj używania płynów do rozpalania lub innych łatwopalnych substancji do swojego grilla Kamado KÖLER. Mogą one wchłonąć się w ceramikę, wydzielając nieprzyjemny zapach i wpływając na smak jedzenia. Zamiast tego użyj elektrycznego podgrzewacza do węgla lub komina do węgla. Te metody są bezpieczniejsze i nie wpływają na smak jedzenia.

Biuro Obsługi Klienta
Obsługa Klienta - kontakt@koler.pl
Serwis - serwis@koler.pl
www.koler.pl



Wszystkie instrukcje znajdziesz
na stronie www.koler.pl/instrukcje/



Przepisy i porady
www.youtube.com/@KolerGrilleGazowe