



PECMANIAK.STORE

VŠETKO ČO POTREBUJETE DO ZÁHRADNEJ KUCHYNE DO PECE AJ NA GRILOVANIE

Mobilná pec Tynker

Máte malú záhradu?

Prekvapila vás nečakaná návšteva?

Vaša rodina má chuť na čerstvý podplamenník?

Ideálnym pomocníkom v takýchto prípadoch je [mobilná pec Tynker](#).

Zaujímá Vás, čo sa skrýva pod týmto názvom?

Zázrak, ktorý dodávame v hotovom stave, pripravenom na okamžité použitie!

Nechajte sa unášať nezameniteľnou harmóniou chutí a vône, akú dokáže jedlu prepozičať iba blkotajúci oheň a dym horiaceho dreva. Umožnite svojim hosťom zážitok z jedla, aký doteraz mohli absolvovať iba v kvalitných reštauráciách. A to všetko bez toho, aby ste si museli osvojiť zručnosti svojich predkov v manipulácii so vstavanou pecou. Pripravujte lahodné špeciality jednoducho a bez komplikácií!

Na prevádzku mobilnej pece budete potrebovať iba malé množstvo dreva, požadovanú teplotu totiž dokáže udržiavať dlhé hodiny a na oheň môžete prikladať aj počas samotného pečenia. Veľkou výhodou týchto pecí je ich multifunkčnosť, pečenie môžete skombinovať aj s údením, získate tak tradičné a veľmi obľúbené barbecue.

[Mobilné pece Tynker](#) zaberajú plochu 61×77 cm, sú vysoké od 83 cm a v hotovom stave vážia od 154 kg. Podľa Vášho želania ich môžeme pripraviť na murovanom alebo zváranom podnose, ľahko sa dajú umiestniť aj na masívnejší stôl. Plocha na pečenie 43 x 55 cm výška 25 cm, vrátane koľajničky, je vhodná na prijatie dvoch nádob veľkosti GN 1/1. Súčasťou pece je zvlášť plocha na pečenie a ohniskové dvere s možnosťou regulácie vzduchu. S prídavným teplomerom bude sledovanie vhodnej teploty hračkou!

Naše pece Tynker sú dostupné v minimálnom štýle ([KYBOS](#)) a oblúkovitom ([KIMA](#)) len horným vývodom, oblúkovitom ([ETALON](#)) aj lichobežníkovitom ([SIGMA](#)) vyhotovení, s horným či zadným vývodom komína. Pece so zadným a horným vývodom je možné prikryť škridlovou strechou ([DELTA](#)), zabráňúc tak nepriaznivému poškodeniu vplyvom počasia. Stačí si vybrať v menu vyhotovenie, ktoré najviac vyhovuje Vaším požiadavkám.



Čo všetko je možné upiecť v peciach Tynker?

Všetko, čo sa dá pripraviť aj v tradičnej peci! Počnúc pizzou, domácim chlebom až po pečené prasiatko, dokonca v nej môžeme aj konfitovať kačku, alebo v sobotu večer do nej môžeme vložiť nedelňajší hovädzí vývar, po dôslednom vyhriatí bude teplota vnútri pece aj na druhý deň okolo 80 – 100 C.

Ako a čím môžeme kúriť v mobilnej peci?

– Pred každým zahrievaním pece skontrolujte, či horný rad šamotových platní nie je posunutý alebo sa neposúva dopredu. Vždy by mali byť posunuté úplne k zadnej stene pece, pokiaľ je to len možné, inak sa pec ťažšie zahrieva a čas pečenia sa neprijemne predlži.

– Môže sa použiť výlučne suché palivové drevo. V prvom rade odporúčame dubové alebo agátové drevo, ale aj v prípade iných druhov drevín (jaseň, buk, atď.) by sme sa mali snažiť, aby bolo drevo odležané na suchom mieste 2 – 3 roky.



– Vyhýbajte sa používaniu tekutých alebo tuhých podpaľovačov! Chemikálie z nich môžu presiaknuť do stien pece, zapríčiňujúc nepríjemnú chuť a arómu pripravovaných jedál.

– Pomocou suchého (nie farebného) novinového papiera a drievok hrubých cca. ako palec pripravíme malé ohnisko. Na zapálenie môžeme použiť podľa vlastných potrieb plynový zapaľovač alebo horák.

– Čím väčšie budú plamene, tým viac hranolov dreva môžeme priložiť na oheň.

– Po cca. polhodine sa vytvorí hrubá vrstva žeravých uhlíkov a teplota v peci dosiahne hodnotu 280-350 °C. Pečenie sa môže začať!

– Určitú potrebnú teplotu vieme dlho udržať pomocou zopár kusov tenkých drievok, ale v prípade potreby, napr. ak chceme opiecť kožu kurat'a do chrumkava, tak vieme ľahko zvýšiť teplotu v peci o 20 – 30 stupňov.

– Keď sa už nad vrstvou žeravých uhlíkov netvorí plamene, tak môžeme zatvoriť systém prívodu vzduchu a dvierka na ohnisku. Mobilná pec je v režime udržiavania teploty.

– Stačí, ak sa s upratovaním pahreby a popola budeme zaoberať až na ďalší deň, keď budú v úplne vychladnutom stave. Takto vieme minimalizovať riziko popálenín.

– Počas používania sa vonkajšia časť pece – vďaka výnimočným tepelnoizolačným vlastnostiam – zohreje iba na teplotu tela.

MOBILNÉ PECE Prečo od Nás?

Lahko sa prenáša: Naša [Tynker mobilná pec](#) je vďaka [vozíkovému podstavcu](#) pohyblivá a jej vzhľad očarí všade kam ju privediete, či už k susedovi na záhradnú párty alebo na dedinskú zábavu.

Jednoducho sa ovláda: V našej záhradnej piecke si môžete pripraviť jedlo tak jednoducho ako v tradičnej kuchynskej rúre!

Je šetrná voči času i peniazom: Na prevádzku jej postačí len 1,5-2,5 kg dreva za hodinu. Teplotu vhodnú na pečenie dosiahnete už za 40 minút a udržíte ju aj niekoľko hodín len občasným prikladaním polienok.

Veľmi ľahko sa inštaluje: Môžeme Vám ju umiestniť na niektorý z [podstavcov](#) z nášho internetového obchodu alebo ju na Vami vybranú pevnú plochu (napr. podstavec vyrobený z tehál).

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY – MOBILNÉ PECE

Čo sa dá piecť v záhradnej peci?

Všetko to, čo v tradičnej rúre! Čiže všetko od domáceho chleba, koláčov cez sušené ovocie až po prasiatko, bravčové rebierka či koleno!

Čo všetko je zahrnuté v kúpnej cene?

Pec však vždy dostanete s komínovým systémom, teplomerom

Teda pri zakúpení akejkoľvek pece sa nemusíte obávať, že by vám chýbal nejaký komponent k plnohodnotnému pečeniu.

V základnej cene NIE je zahrnutý podstavec, palivové drevo, náradie, plechy alebo nádoby na pečenie.

Akú veľkú pec kúpiť pre 3-5 člennú rodinu?

Naše [Tynker mobilné pece](#) sú dostatočne veľké pre rodinné použitie. Podľa našej skúsenosti môže takáto pec nakŕmiť 10 – 15 ľudí bez problémov aj pri firemných akciách, rodinných a narodeninových oslavách či grill-párty.

Aká je hmotnosť pece?

[Etalon](#) verzia má 154 kg, [Kýbos](#) 138 kg, [Kima](#) 148 kg, [Sigma](#) 158 kg, a [Delta](#) verzia má 163 kg. [Betónový podstavec](#) váži ďalších 130 kg [kovový podstavec](#) 38 kg.



Z čoho je pec vyrobená?

Neodmysliteľnou súčasťou procesu stavania pece je kvalitný stavebný materiál a stabilná konštrukcia, zaručujúca dlhú životnosť. [Pec Tynker](#) tvorí konštrukcia pevného kovového rámu a ohňovzdorného hlinobetónu, čoho odolnosť je zaručená šamotovými tehliami a kvalitnými tesnenými oceľovými dvierkami. Z vonkajšej strany je pec potiahnutá silikónovou omietkou, čo ju chráni pred nepriaznivými vplyvmi počasia.

Je priestor na pečenie oddelený od ohniska?

Áno, tieto 2 miesta sú oddelené šamotovými tehliami.

Ich oddelenie s vlastnými dvierkami uľahčuje pečenie i reguláciu teploty.

Plechý na pečenie neprichádzajú do priameho kontaktu s plameňmi, takže jedlo sa vďaka tomu nespáli a teplota v rúre je rovnomerná.

Je možné, že dym prejde aj do časti na pečenie?

Áno. Ale nijakým spôsobom to neuberá na kvalite pripravovaných pokrmov. Práve naopak, nadobudne tradičný rustikálny charakter. Avšak aj z toho dôvodu je potrebné, aby ste používali chemicky neupravované kvalitné drevo.

Kam a na čo umiestniť pec?

Na mieste, ktoré si vyberiete pre Vašu budúcu záhradnú pec by sa v blízkosti nemali nachádzať žiadne horľavé materiály (stromy, kríky, lavičky, plasty atď.) a mala by tu byť zabezpečená dostatočná výmena vzduchu.

Ak ste si vybrali niektorý z našich podstavcov ([betónový podstavec](#) alebo [kovový vozík](#)) nie je potrebné plochu pod nimi vybetonovávať, postačí ich umiestniť aj len na pôdu – podklad by však mal byť vodorovný a pevný.

Ak ste sa rozhodli spraviť si vlastný podstavec (napr. z nových, či starých tehál), tento musí byť takisto postavený na stabilnom podklade s vonkajším rozmerom najmenej 60 x 75 cm.

Jeho výška závisí od toho, kto bude pec používať. Zvyčajne odporúčame 70-80 cm. [Podstavec](#) môže byť plný alebo do tvaru U.

Keď je podstavec hotový a spojivo je suché, prichádza konečne na radu osadenie pece.

Potrebujem strechu nad pecou?

Pec nie je potrebné zastrešiť, jej povrch je odolný voči poveternostným vplyvom, vďaka tomu môže byť záhradná pec vonku v lete i v zime, vystavená snehu či mrazu. Avšak v zime je potrebné schovať teplomer dovnútra, aby sa nepraskol a tiež odporúčame komín prikryť, tak aby do vnútra pece cezeň nenasnežilo.

Môže byť teplomer v peci počas pečenia alebo v zime?

Počas pečenia samozrejme môže, vďaka tomu vieme regulovať teplotu. V zime je ho však potrebné uskladniť v domácnosti, aby sa nepukol, či inak nepoškodil.

Ako správne vyčistiť pec?

Po pečení čakáme aspoň 8-10 hodín, kým pec vychladne (zvyčajne až deň nasledujúci po pečení), aby sme ju mohli vyčistiť bez popálenín. Začneme odstraňovaním popola a zvyškov z dreva – pomocou plochého kutáča odstránime väčšie časti a následne povymetáme zvyšný popol. Na čistenie NEpoužívajte vodu ani čistiace prostriedky. Vysávač na grilly môžete použiť, len ak ste sa presvedčili, že popol už vychladol.

Ako dlho sa pec zohrieva?

Závisí to od výhrevnosti a vlhkosti dreva a od vonkajšej teploty. Obvykle sa rúra zohreje na 300 ° C (teplotu vhodnú na pečenie) za 30 – 40 minút.

Je možné dotýkať sa pece počas pečenia?

Vďaka skvelej tepelnej izolácii sa steny pece nezohrejú na viac ako 50 °C, preto ak sa aj stane, že sa z nepozornosti opriete o jeho stenu nič sa Vám nestane. Počas pečenia sa betónovej steny pece teda môžete dotknúť aj holou rukou. Na dvierka treba dávať pozor! Dvere pece sú vyrobené z kovu, preto sa môžu zohriať až na teplotu 200 – 350 °C, to treba zohľadniť pri ich otváraní počas pečenia – je potrebné používať kožené [rukavice na pečenie](#), ktoré nájdete aj na našom webshope.

Aké veľké plechy a nádoby sa zmestia do pece?

Systém v peci je navrhnutý tak, aby štandardné plechy a nádoby používané v domácnosti na pečenie vo veľkosti 40 x 40 cm sa mohli bez problémov zmestiť do pece. Môžu sa používať plechy na pečenie s maximálnou veľkosťou 42×56 cm. Do [nášho e-shopu](#) umiestňujeme také nádoby a plechy, aby ste nemuseli robiť kompromis medzi veľkosťou a kvalitou.



PECMANIAK s.r.o.
076 51 Pribeník, Hlavná 90. Slovakia
Tel.: +421 (0)944 426 763 , +421 (0)949 726 439
 "pecmaniak"  facebook.com/pecmaniak
 www.pecmaniak.sk
 pecmaniak@gmail.com
IČO: 51846276 IČDPH: SK2120806919
Bankové spojenie: Slovenská sporiteľna a.s.
IBAN: SK29 0900 0000 0051 5698 8767

Prajeme Vám peckové pečenie!