

GARDENSTOVE PIZZA OVEN

De verrijdbare Garden Stove is een exclusieve hout kachel en fornuis in één. Uniek in zijn soort, een mix van de Big green egg en een oerdegelijke hout gestookt fornuis cq houtkachel met een capaciteit van maar liefst 20000 Watt (20 kW). U kunt nu waar dan ook verwarmen, koken, wokken, bakken, braden, roken, grillen en pizza bakken tegelijk. Een compleet uniek product van uiterste kwaliteit. Deze stove is vervaardigd van 8 mm dik pijpstaal voorzien van een stookkamer, een Afrikaanse ovenruimte en pizza oven welk ook gebruikt kan worden als Gril ruimte waarin vlees gegrild en gerookt kan worden. Dit is een aankoop die je doet voor het leven!

Beste Klant u heeft de Garden stove Pizza oven besteld.

Een alles in tuin haard. U verwarmt de patio terwijl u kookt, onder in de Afrikaanse oven een brood bakt of een lams bout gaart en bovenin een pizza klaar maakt. Stel je voor een pan goulash of wok schotel op de Garden Stove met lamsbout, onder in de oven en een lekker pizza in de bovenste oven, wat wil je nou meer en dat zelfs bij de winterdag.

De schoorsteen pijp heeft een binnen diameter van 120 mm die verlengd kan worden. Dus in de patio onder een afdakgeplaatst met een dak doorvoer door het dak heeft u een hout kachel. U kunt er op koken en grillen en eten warm houden maar ook brood bakken en een pizza klaar maken en dat alles hout gestookt

De Garden stove is voorzien van een regelbare lucht toevoer onder in de gaar ruimte onder het vuur voor een directe zuurstof toevoer aan de brand kern. Het hout wordt daardoor 2 keer zo heet verbrand waardoor er minder as wordt geproduceerd en meer hitte vrijkomt. Verder is de Garden stove Voorzien van 2 lucht schuiven boven op de garden Stove voor optimale naverbranding van de rook gassen, dit voorkomt roet aanslag op het eten.

Afrikaanse oven:

De Afrikaanse oven is gebaseerd op het langzaam garen van vlees onder het vuur. Op veel Pacifische eilanden word er vuur gestookt met stenen die verhit worden. In een kuil word dan op bananen bladeren het vlees of de vis gelegd en afgedekt met bladeren waarop de hete stenen gelegd worden welke word afgedicht met zand. In andere gevallen de hete kolen of het vuur zelf erboven. Zelfs brood kan zo worden gebakken. Het garings proces duurt lang maar het resultaat is een uiterst mals sappig stuk vlees waar de kruiden op een zalige wijze in het vlees tot zijn recht komt. Een bijkomend voordeel is dat het vlees zal niet verbranden

In de Garden stove hebben we deze mogelijkheid gecreëerd door onder het vuur een ruimte te maken waar een dichte oven schaal met vlees geplaatst kan worden of zelfs met bananen blad de simulatie kan worden geperfectioneerd. Bananenblad kunt u verkrijgen in de Aziatische toko. Ook brood kan gebakken worden zelfs zonder schaal. De korst met as word er dan later afgesneden

Let wel dit is een proces wat u moet leren gezien het langzamer en anders werkt dan in ovens die boven het vuur gebruikt worden.

Hout kachel:

De houtkachel kan worden gebruikt door buiten hout te stoken en kan een capaciteit bereiken tot 20 kW.

Gebruik nooit petroleum houdende aanmaak blokjes daar deze laten een vervelende smaak achter welk het eten kunnen bederven. Start daarom het vuur met eier dozen of aanmaak hout en voorkom hars houdend en geverfd hout te gebruiken. Het hars en de chemische / verf stoffen zijn schadelijk voor de gezondheid.

In de stookruime kunt u ook zo gewenst kolen gebruiken als u van plan bent om te grillen of een pizza te bakken. Zorg ervoor dat u een flinke hoeveelheid kolen gebruikt om de gewenste temperatuur te kunnen bereiken. Een stuk hout toevoegen aan de kolen zal de temperatuur snel en flink doen stijgen.

Gebruik de lucht toevoer klep (throttle) in de onderste klep voor een optimale verbranding door deze open te zetten. Het knijpen van de luchtklep zal resulteren in temperatuur daling. De 2 lucht schuifjes boven op de kachel zorgen voor de lucht toevoer van boven af zodat de roet verbranding in de vlammen plaats vind en daardoor roet en stinkende rook kan worden voorkomen.

Indien de houtkachel als kachel gebruikt word verwijder dan de het grill rooster en de pizza steen uit de bovenste oven! Vergeet niet ook de thermometer te verwijderen!

De Gardenstove is gemaakt van 8 mm dikwandig buisstaal en houdt daarom de warmte goed vast en geeft deze dan ook krachtig af. Ideaal voor op het terras of in de patio.

Omdat de Gardenstove verrijdbaar is heeft u waar dan ook het genot van een kachel in de buurt. De schoorsteen is verlengbaar met stalen schoorsteen pijpen van 2 mm met een doorsnee van 120 mm. Hierdoor is plaatsing onder een dak met dak doorvoer mogelijk. Wij adviseren dit door een ervaren installateur te laten doen! Op internet zijn tal van schoorsteen aanbieders die de gewenste schoorsteen pijpen en benodigheden daarvoor kunnen aanbieden.

Pizza oven – Gril ruimte:

Boven de verbranding ruimte vind u de pizza oven – Gril ruimte. Een RVS rooster scheid het vuur van deze ruimte en geeft de hitte door. Het vlees of gerecht kan hier geplaatst worden direct op het rooster maar wij adviseren een apart oven rooster (niet bijgeleverd) te gebruiken zodat er voldoende afstand blijft van de het hete RVS rooster. Zo voorkomt u dat de hitte stroom geblokkeerd wordt en de hitte goed kan circuleren in de grill ruimte.

Ook kunt u de pizza steen gebruiken. In het rvs rooster zijn 4 bouten gemonteerd waarop u de pizza steen kunt plaatsten. De bouten zorgen ervoor dat de hitte goed kan doorstromen van onder de pizza steen rondom de pizza. Op de pizza steen kunt u de pizza laten garen. U kunt deze pizza steen ook gebruiken als steen grill voor de speklapjes of bijvoorbeeld kipfile. De steen zal na verloop zwart worden door de

vetten die in de steen trekken. Dit is niet schadelijk en op den duur zal de steen een soort van antiaanbaklaag vormen. U kunt dit met een plamuurmes schoonmaken. Let op! Gebruik geen schoonmaak middelen. Chemische schoonmaak middelen trekken in de steen en geven een vieze smaak af.

Zorg ervoor dat de steen heet genoeg is zodat deze is gesteriliseerd alvorens u uw vlees of pizza wilt klaarmaken. U kunt ook bakfolie of bak papier gebruiken.

Tip: gebruik een oven schaal voor al uw oven gerechten boven op de pizza steen. Een bakblik kan natuurlijk ook boven op bouten van het RVS rooster. Zo kunt u zelfs een appeltaart bakken!

Hout soorten: Gebruik geen naaldhout en of chemisch behandeld / geverfd hout dit is zeer schadelijk voor de gezondheid en zal de smaak bederven. Gebruik schoon en gekloofd hout Hars en bast moet zo ook vuil en schimmels moeten verwijderd worden van het hout.

Op gaswinkel.com en [Oklahoma smoker.com](http://Oklahoma-smoker.com) vind u een grote lijst aan bruikbare hout soorten en tevens voor welk vlees ze geschikt zijn. Elk houtsoort heeft zo zijn finesse van smaak welk terug komt in het gerecht. Denk bijvoorbeeld aan fruitbomen hout of olijfbomen hout – druiven takken voor een Mediterraanse tint. Experimenteren hiermee zal het genot aanzienlijk verhogen!

Tip: Gebruikt u kolen dan zal het wenselijk zijn om af en toe een stuk hout aan de kolen toe te voegen. Dit is goed voor de smaak maar vooral voor het stijgen en onder controle houden van de temperatuur.

Grootmoeders stoof:

Boven op de Gardenstove kunt u pannen warmhouden maar ook koken. De stoof ringen zijn uitneembaar conform de bodemgrote van de pan. Zelfs een wokpan zo groot als de Gardenstove zelf kan hier gebruikte worden om een heerlijk wok gerecht in te bereiden of als frituur te gebruiken. Gaswinkel heeft wok pannen in verschillende diameters.

Als u kookt en u gebruikt niet de grill – pizza oven, verwijder dan het RVS rooster en de pizza steen!

Barbecue rooster:

Wilt u lekker ouderwets barbecueën boven op de garden stove dan kunt u de stoof ringen verwijderen en tevens ook het RVS rooster en pizza steen uit de grill ruimte en dan het RVS BBQ rooster boven op de garden stove plaatsen.

Gebruik voldoende kolen om hoge vlam vorming te voorkomen. Maak na afloop de garden stoof goed schoon zodat de stoof ringen blijven passen!

Onderhoud:

Onderhoud: Er bestaat geen verf welk onder invloed van directe hitte goed blijft. De meeste hitte bestendige verf is bestand tot 600 graden. Wanneer een vuur compartiment wordt opgestookt zal deze temperatuur ver overschreden worden. Dit is normaal en bij metaal ook te verwachten. De verf zal uiteindelijk opbranden.

Met smoker olie behandelen of gekookte lijnolie insmeren en de Smoker zal weer zwart bij kleuren. Het beste is dit te doen als de Smoker nog warm is, (niet heet) dan trekt de olie goed in en zal de impregnatie goed werken. Voor de body is 1 of 2 keer per jaar voldoende.

Houd uw Gardenstove schoon en zet hem droog weg onder een afdak of afdek zijl. Roestvorming kunt u voorkomen door smoker olie te gebruiken of de Gardenstove bij te spuiten met hittebestendige lak.

Schade door roest vorming die voorkomen had kunnen worden valt niet onder de garantie!

Verwijder as welk onder in de kachel blijft liggen na elke keer dat u de Gardenstove heeft gebruikt. As is een katalysator welk inwendige roestvorming sterk bevordert.

Ook zal roetvorming langs de binnen wand plaats vinden. Dit is niet schadelijk maar om te voorkomen dat dit in het eten terecht komt kunt u bij een roet laag de binnenkant van de Gardenstove kloppen met een houten of rubber hamer.

Rook is vettig en daarom is onderhoud in de Gardenstove beperkt tot het schoon en droog houden.

Gebruik van Smoker olie:

Om te beginnen is het raadzaam de buiten kant van de Gardenstove na het inbranden en terwijl het vuur is gestopt en de Gardenstove afkoelend is, in te smeren met smoker olie of gekookte lijnolie om de conservering van het materiaal te verbeteren. Gekookte Lijnolie is tevens een goede conservering om uw Smoker/Barbecue langer weerbestendig te houden. Plaats na gebruik Gardenstove droog weg of dek deze af middels een bescherm hoes.

Inbranden van de gardenstove: Neem 2,5 kg houtskool, steek deze aan met petroleum vrije aanmaak blokjes of spiritus, aanmaakhout of eier dozen is ook een goede optie. *GEBRUIK NOOIT BENZINE OF PETROLEUM!* Denk eraan dat petroleum houdende stoffen de smaak kunnen beïnvloeden. Let op ! houd bij het aansteken voldoende afstand i.v.m. aanmaak vloeistoffen die explosief kunnen ontbranden!

Laat dit rustig branden voor de duur van 3 uur en vul zo nodig kolen bij. Laat de Gardenstove branden op een temperatuur van 120 graden voor de duur van 2 uur. Dit regel je met de lucht schuif en de lucht schuifjes bovenop. Indien nodig voeg je kolen toe. 6. Na 2 uur voeg je indien meer kolen toe en of blokken hout en stook je de temperatuur op tot 200 graden voor de duur van minimaal een uur. Nu is de Gardenstove klaar voor gebruik. Er zal tijdens het inbranden sprake zijn van een onaangename lucht die na het inbranden volledig verdwenen zal zijn.