



# VISION MOBIL KERTI KEMENCE

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



**Váll-Ker Kft.**

6900 Makó, Návay Lajos tér 8.

Telefon: +36 62/511 040

Fax: +36 62/212 806

Központi e-mail: [vall-ker@vall-ker.hu](mailto:vall-ker@vall-ker.hu)

Bemutatóterem telefonszáma: +36 62/219 448, +36 30/375 7434

Bemutatóterem e-mailje: [bemutatoterem@vall-ker.hu](mailto:bemutatoterem@vall-ker.hu)

## VISION MOBIL KERTI KEMENCE

Ez a termék igazi kuriózum! Ha barátait, ismerőseit a szabadban szeretné vendégül látni, ebben a hagyományos fatüzelésű kerti kemencében ideális segítőtársra talál. A benne készült étel megőrzi természetes ízét, amellyel könnyűszerrel elvarázsolhatja legényencebb vendégeit is.

Ez a berendezés – lényegében bioanyagú tüzeléssel – mindent tud, amit az egyéb világszínvonalú gáz- vagy villanyfűtésű berendezések. Igényes formatervezésével kitűnően illeszkedik a legszebb kerti környezetbe is. A berendezés könnyen kezelhető. Percek alatt felfűthető, és minimális fűtőanyagot igényel a sütés-főzés során. A praktikumot szolgálja továbbá az is, hogy a kerekein könnyen mozgatható.

Annak érdekében, hogy hosszú ideig örömet lelje új készülékében, kérjük, alaposan tanulmányozza át ezt a használati útmutatót!

Várjuk közelebbi érdeklődését, munkatársaink szívesen állnak rendelkezésére. Szívesen fogadjuk a kemence használata során szerzett tapasztalatait, gasztronómiai élményeit és javaslatait egyaránt!

**Váll-Ker Kft.**

6900 Makó, Návay Lajos tér 8.

Telefon: +36 62/511 040

Fax: +36 62/212 806

Központi e-mail: [vall-ker@vall-ker.hu](mailto:vall-ker@vall-ker.hu)

Bemutatóterem telefonszáma: +36 62/219 448, +36 30/375 7434

Bemutatóterem e-mailje: [bemutatoterem@vall-ker.hu](mailto:bemutatoterem@vall-ker.hu)

# VISION MOBIL KERTI KEMENCE

## RÖVID ISMERTETÉS

**A berendezés több értékes tulajdonságot egyesít magában:**

- sokoldalú,
- újszerű szerkezeti megoldások,
- esztétikus megjelenés,
- és mobilitás.

A kemence festett vagy rozsdamentes kivitelezésben kapható. A kemencetest belső szerkezete rozsdamentes anyagból készült. A fém vázszerkezetben 40 mm-es kőzetgyapot gondoskodik a kiváló hőszigetelésről. A külső burkolat hőálló bevonatú fémlemez. A kemence egy tagot képez a tűztérrel.

A különlegesen kialakított hővezetésnek köszönhetően a bevitt energia rendkívül kedvezően hasznosul, így a berendezés a sütés-főzés során csak **minimális** mennyiségű tüzelőanyagot igényel (1-2 kg fa elegendő). Az üvegajtók bepillantást engednek a kemence belsejébe, így figyelemmel kísérheti a sütés folyamatát.

A kemencetest egy kocsin áll, amely a berendezés statikai tulajdonságait, mobilitását biztosítja.

A kemence tartozéka egy hőmérő, amellyel ellenőrizheti a fűtés intenzitását.

## A Vision mobil kerti kemence technológiai leírása

A berendezés magas színvonalon tud elvégezni szinte bármilyen feladatot, amely a kerti sütés-főzés során felmerülhet.

### Kemence üzemmód

Fűtőanyag:	fa
Felfűtési idő:	200 °C-ra mintegy 20 perc
Beállítás:	kemencerendszer: zárt
Technológiai lehetőségek:	– sütés – főzés – párolás

#### 1. Sütés tepsiben:

- kenyér
- sütemények
- húsok

#### 2. Sütés/párolás zárt sütőtálakban:

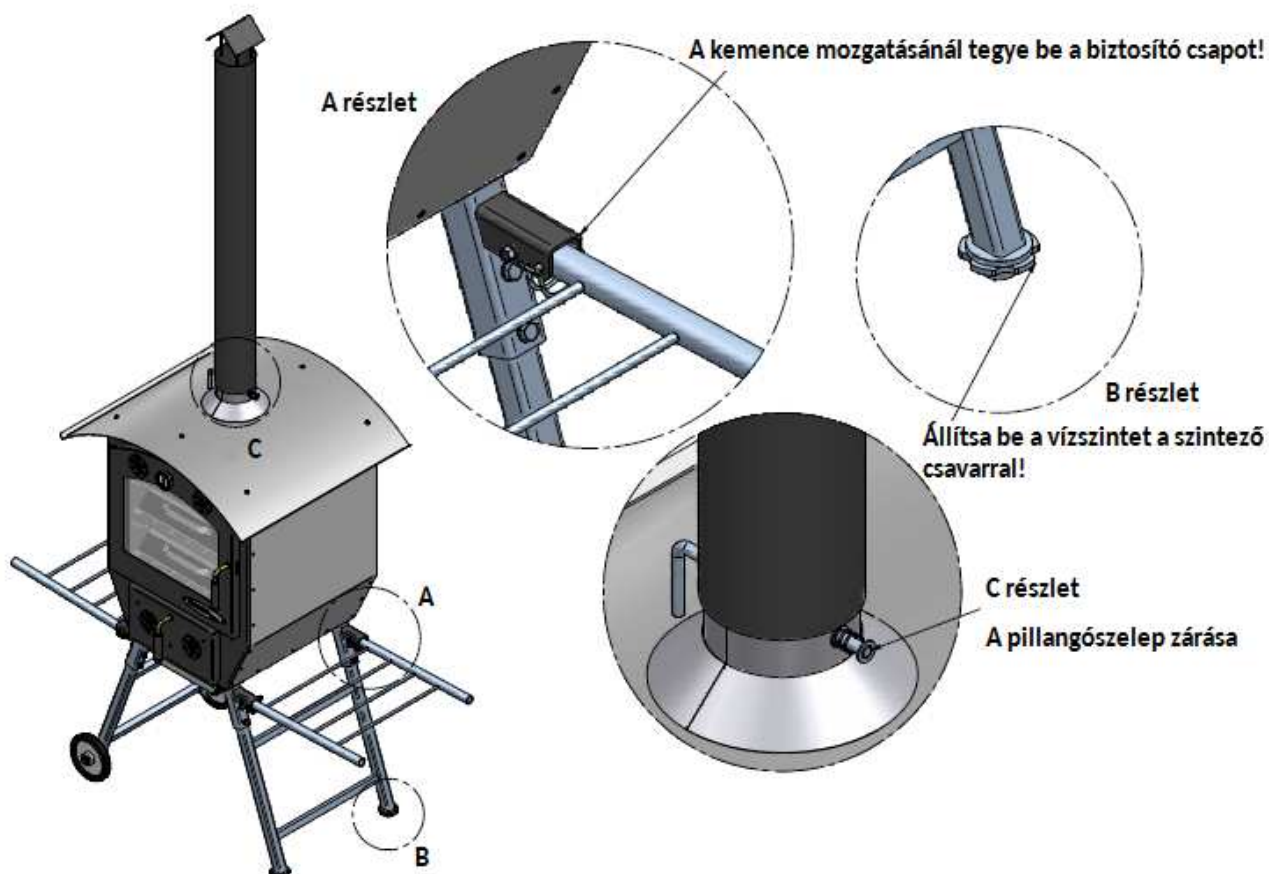
- húsok
- zöldségek
- egyéb specialitások

## A kemence elhelyezése

Az Ön által választott univerzális Vision mobil kerti kemence kielégít minden igényt, amely a szabadban történő sütés-főzés során felmerülhet. Felidézi a múlt ízeit, s ezzel elbűvöli családját és baráti társaságát.

Javasoljuk, hogy a berendezést olyan helyen állítsa fel, amely az időjárás viszontagságaitól viszonylag védett. Például egy, a kemence lakóházaként szolgáló esztétikus kis pavilon bármely kert ékévé válhat. Egy ilyen helyen nem érheti kellemetlen meglepetés a szakácsot sütés-főzés közben.

A kemence felállításakor rögzítse mind a négy támasztólábat billegésmentesen, ügyelve arra, hogy a sütőtérfelek vízszintesen álljon. Ügyeljen arra, hogy a sütőedények mindig **vízszintesen** helyezkedjenek el a kemencében! Ellenkező esetben a zsiradék összegyűlik a sütőtér mélyebben fekvő végében, a magasabban fekvő oldalon pedig megég az étel. A berendezés kéménye fölött távolítson el minden éghető anyagot. Az égési sérülések elkerülése végett mindig legyen kéznél speciális kesztyű, valamint olyan eszköz, amellyel a tüzelőanyagot meg tudja igazítani a tűztérben. Készítse be a szükséges fűtőanyagot. Célszerű a közelben felállítani egy olyan tárolóhelyet is, ahol a recepthez való alapanyagokat elő tudja készíteni.





### **A kemence beüzemelése, sütés a kemencében**

Ön egy új, speciális termék tulajdonosa. Az első használatbavételnél – mielőtt sütné-főzne benne – ki kell égetni. Erre azért van szükség, hogy a gyártás során felhasznált anyagok, az esetleg visszamaradt minimális szennyeződések kiégjenek a kemencéből. A kiégetés során jellegzetes szag képződhet, amely azonban hamarosan elillan.

### **A kemence felfűtése**

Tegyen a tűztér középső, rácsozott részére egy (kereskedelemben kapható) gyújtókockát. Tegyen mögé egy 3-5 cm vastagságú fadarabot. Ezek után fektessen 6-7 vékonyabb faszeletet a gyújtókocka fölé úgy, hogy egyik végük a tűztér alján, a másik pedig a keresztbe fektetett fadarabra támaszkodjon. Végül támasszon vastagabb (2-3 ujjnyi) fahasábokat a vékony faszeleteknek úgy, hogy gúlát képezzenek.

Nyissa ki a tűztér alsó szellőzőrendszerét (hamugyújtót). A gyújtókocka meggyújtása után a tűztér ajtaját minden esetben tartsa zárva.

Tüzeléshez használjon 2-3 db 3-4 ujjnyi vastag, legfeljebb 30 cm hosszú fahasábot. Ennél több tüzelőanyag egyszerre soha ne legyen a tűztérben. Csak száraz, festék- és vegyszermentes, jó minőségű keményfát tüzeljen el. A kemence a begyújtás után 10-15 perccel 100-150 °C-ra melegszik fel. Az első begyújtás alkalmával üzemeltesse a kemencét ezen a hőfokon egy órán át, ennek elteltével már alkalmas a sütésre.

**A fűtött kemence hője soha ne haladja meg a 250-maximum 300 °C-ot,** mert

- elég, ami benne van,
- 300 °C felett károsodhat a berendezés.

**A begyújtott kemence felügyeletet kíván!** Ha a berendezés elérte a kívánt hőfokot, csak akkor tegyen be újabb tüzelőanyagot, ha az előző már leégett, és parázslík. Ellenkező esetben – túl sok tüzelő hozzáadásakor – a kemence hőmérséklete hirtelen nagyon magas értékre szökkenhet fel! A tervezett fűtési hőmérséklet elérése után a tűztér, illetve a kemence hőmérsékletének szabályozását legkönnyebben a gyakorlatból sajátíthatja el.

A berendezésen háromféleképpen lehet szabályozni a hőmérsékletet:

- a sütőtéren lévő nyílás szabályozásával;
- a hamutéri gyújtódoboz két oldalán lévő nyílássor nyitott, illetve zárt helyzetével;
- a kemenceajtó kinyitásával.

Példa: Ha a kemence elérte a kívánt hőfokot, csak minimális fűtőanyagot tegyen a tűztérbe, és zárja el a levegőbemeneteket. Így gazdaságosan fog fűteni. A hőmérséklet csökkenését tüzelőanyag hozzáadásával korrigálhatja. Túlfűtés esetén nyissa meg a kemenceajtót a szükséges ideig.

**A kemence sokoldalúságából kifolyólag több funkciót el tud látni. Kiválóan alkalmas:**

- kenyér és sütemények sütésére;
- húsok sütésére;
- kemencés sütőedényben történő főzésre;
- stb.

Ügyeljen arra, hogy a kenyér, sütemény, illetve tészták sütését viszonylag magas hőmérsékleten kezdje (kb. 200 °C-on). A tészta felemelkedése után mintegy 15 perccel csökkentse a hőmérsékletet 150 °C-ra, hogy az étel csak süljön, ne égjen.

A húsokat zárt sütőedényben vagy alufóliával lezárt edényben, kevés folyadékkal kezdjük párolni. Rendkívül ízletes ételt készíthetünk, ha előre pácolt, fűszerezett nyersanyagot párolunk legfeljebb 150-160 °C-on. Villával ellenőrizzük, megpuhult-e már a hús. A párolás befejeztével vegyük le a fedőt, és pirítsuk készre a húst.

Ezzel párhuzamosan finom köretet készíthetünk oly módon, hogy a tűztér belső falát körberakjuk olajozott vagy zsírozott alufóliába csomagolt burgonyával. A megsült zöldséget fűszervajjal a húsok mellé tálalhatjuk.

A sütőtepsiket, -edényeket helyezze a kemence középső részébe, ettől eltérni csak konkrét céllal érdemes (pl. húsok belső pirításánál).

Gyakorlásképpen próbáljon ki néhányat jól bevált receptjeink közül!



## Jó tanácsok

Ez a berendezés egy sokoldalú, szinte „mindent tudó” kerti sütő-főző rendszert rejt magában. Mivel eltér a szokásos konyhai beépített rendszerektől, íme néhány régi, ugyanakkor ma újszerűnek tűnő gyakorlati tanács:

Használatbavétel előtt gondolja át jól, hol célszerű felállítani a kemencét. Ismerkedjen meg a berendezés fűtési sajátosságaival, valamint a sütési/főzési célnak megfelelő beállításokkal (pl. mi készüljön zárt, illetve nyitott edényben), és végül őrizze meg türelmét!

Útmutatónkhoz csatolunk néhány jól bevált receptet, amelyeket a tervező több éves sütési-főzési gyakorlatából gyűjtött csokorba. Segítségükkel könnyűszerrel elsajátíthatja a kemence helyes használatát, így a saját receptek elkészítése során a rendelkezésre álló lehetőségek közül magabiztosan ki tudja majd választani a megfelelő üzemmódot.

## Receptek

### Mézes kenyér (Kemencés kenyér)

#### *Hozzávalók:*

50 dkg liszt (B58-as)

2 dkg élesztő

½ evőkanál zsír

½ evőkanál margarin

½ evőkanál virágméz

1 dl sör

1 dl víz

1 teáskanál só

Az élesztőt, virágmézet és két kanál lisztet 1 dl langyos vízben felfuttatjuk. Egy kelesztő edényben valamennyi hozzávalót elkeverjük, vagy géppel legalább 10-15 percig keverjük. Ha túl sűrű a tészta, kevés vízzel lágyítsuk. Akkor jó az állaga, ha a dagasztás befejeztével nem ragad az ujjunkra. Ha túl lágy a tészta, kevés liszt hozzáadásával keményítsük. Dagasztást követően tegyük langyos helyre, és zárt edényben kelessük egy óra hosszat.

Egy óra elteltével borítsuk ki lisztezett deszkára, és gyúrjuk át kézzel. Formázzunk belőle hosszúkás cipót. Rakjuk egy kb. 20x30 cm-es, magas falú kizsírozott sütőtepsibe. A tészta tetejét vagdaltuk be átlósan kb. egy ujjnyi mélyen.

Egy óra kelesztés után toljuk be a 200 °C-ra előmelegített kemencébe. 15-20 perc elteltével csökkentsük a hőmérsékletet 150 °C-ra, és a kemence középső harmadában, összesen 50-55 perc alatt süssük ropogósra.

## Receptek

### Kemencés kifli

#### *Hozzávalók:*

70 dkg liszt (B58-as)

2 tojás

4 dkg élesztő

4 dl joghurt vagy kefir

1 dl tej

1 csapott evőkanál só

1 mokkáskanál cukor

1 dl olaj

25 dkg margarin

20 dkg kemény vagy félkemény sajt

A hozzávalókat – a margarin és a sajt kivételével – keverőtálban keverjük simára minimum 10 percig. Könnyebben lehet keverni, ha a lisztet fokozatosan adagoljuk. Akkor jó a tészta állaga, ha elválik a keverőedény falától. Végezzünk próbát: ujjheggyel érintse meg a tészta felületét, ha nem ragad, akkor jó az állaga.

Kikeverés után a tésztát borítsuk lisztezett nyújtódeszkára. Formázzunk belőle hengert, majd vágjuk el pontosan két egyenlő részre. A két részből formázzunk kb. 40 cm-es hengereket. Mindkét hengert osszuk fel 8-8 pontosan egyforma, gombóc formájú darabra. A 16 tésztadarabot pihentessük 20 percig.

A tészta pihentetése közben langyosítsunk meg a margarint, és keverjük ki habosra. A tésztagombócokat nyújtófával nyújtsuk ki egyenként palacsinta méretűre. Kenjünk be minden tésztaalapot a kikevert margarinnal, majd a megkent lapokra reszeljük sajtot. Ügyeljen arra, hogy mind a margarint, mind pedig a sajtot egyenletesen ossza el a 16 tésztaalapon.

Rétegezzon egymásra nyolc margarinos-sajtos tézstalapot. A megmaradt nyolc tézstalapot hasonlóképpen halmozza egymásra. Minkét nyolc lapos tézstahalmot nyújtófával nyújtsa ki szabályos kör alakúra, úgy, hogy mindkét kör átmérője kb. 40-45 cm legyen. Az, hogy milyen pontosan darabolja majd fel a kör alakú lapokat, határozza meg, hogy a kész kiflik egyforma méretűek lesznek-e.

Tipp: Keressen egy akkora méretű papírlapot, mint a kör alakú tészta. Ezt hajtva előbb kettőbe, majd négybe. A négybe hajtott papír méretét használja sablonként, vágja el a tézstalapot négy ekkora darabra. A papír egynegyedét előbb kettőbe, majd még kettőbe hajtva kapjuk meg a kiflik pontos méretét: egy körből 4x4, azaz 16 db-ot. Ha ezt túl kicsinek találja, akkor az egynegyed részt háromrét hajtva 12 zömökebb kiflit kap, a két körből összesen 24 db-ot. Ez éppen megfelel a kemencéhez tartozó tepsi méretének. Végül csavarja fel a háromszög alakú kiflilapokat a széles oldaluknál kezdve. Ezzel a módszerrel bámulatosan egyforma kifliket készíthet, feltéve, hogy a kinyújtott kör alakú tészta mindenütt azonos vastagságú volt.

Bélelje ki a tepsit sütőpapírral, és fektesse rá a kifliket. Kenje meg kikevert tojássárgájával, majd szórja meg szezámmaggal vagy köménymaggal. Kelessze a kifliket egy óra hosszat a sütőlemezen.

Melegítse elő a sütőt 160-170 °C-ra. Ezen a hőmérsékleten kezdje el sütni a kifliket. Kb. 15 perc sütés után csökkentse a hőmérsékletet 150 °C-ra. Ezen a hőfokon süsse a kifliket 30-35 percig a kemence középső harmadára helyezett tepsimben. A kiflik akkor készek, ha szép pirosra sültek. A kiflik langyosan fogyasztva a legfinomabbak.

Ugyanez a recept cukorral és töltelékkel is elkészíthető. Az eljárás ugyanez, azzal a különbséggel, hogy só helyett legalább három evőkanál cukrot teszünk a tésztába. A töltelék – sütésálló lekvárt, diót, mákot vagy túrót – a kiflik felcsavarása előtt símítsa a tésztára. Ügyeljen arra, hogy sütésálló töltelékkel használjon, különben kifolyik!

## Receptek

### Magyaros pörkölt

*Hozzávalók (1 kg húst alapul véve):*

1 kg marhahús vagy csontos sertéshús

1 közepes vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

2 db zöldpaprika

1 késhegynyi fekete bors

1 teáskanál só

3 evőkanál zsír vagy olaj

1 csapott evőkanál őrölt pirospaprika

A finomra összevágott vöröshagymát, fokhagymát és a felszeletelt zöldpaprikát egy kanál zsíron külön edényben megpároljuk. A húst kb. 2x2 cm-es kockákra daraboljuk, majd a bográcsba tesszük két kanál zsírba. Rendszeres kevergetés mellett pároljuk. Amikor a hús annyi levet engedett, mint a húsmennyiség fele, beletesszük a párolt hagymát és paprikát. Főzés közben csak akkor adunk vizet a pörkölthöz, ha nem lepi el a húst.

Amikor a hús puhulni kezd, beletesszük az őrölt paprikát, sót, borsot, és készre főzzük. A főzés időtartama szinte kizárólag a hús minőségétől függ, ezért főzés közben rendszeresen ellenőrizzük.

Tipp: A hagymát, fokhagymát és zöldpaprikát ajánlatos külön edényben megpárolni, mert a bográcsban a hússal együtt könnyen megéghet, és ez keserű ízt ad a pörköltnek.

A pörkölt zamatát alapvetően meghatározza a hagyma pirítása, és az őrölt paprika minősége.

## Receptek

### Kürtőskalács

#### *Hozzávalók:*

50 dkg finomliszt

15 dkg vaj

8 dkg cukor

csipet só

3 dl tej

1 tojássárgája

2 dkg élesztő

2 tojásfehérje

A lisztből a vajjal, cukorral, sóval, tejjel, tojássárgájával és a tejben megkelesztett élesztővel könnyű tésztát készítünk. Ha megkelt, lisztezett deszkán 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, és kb. 1 cm-es csíkokra vágjuk. A megsírozott sütőfán szorosan egymás mellé felsodorjuk, majd a nyújtófán hengergetve összedolgozzuk.

A tojásfehérjét kikeverjük, és megkenjük vele a tésztát, majd kristálycukorba forgatjuk. Kelesztjük 10-15 percig, majd faszénparázson megsütjük.

Szórhatunk rá durvára vágott diót, de csak röviddel a sütés vége előtt, amikor a cukor a tetején már megolvadt. A dióval megszórta verzió az erdélyi kürtőskalács, cukorral megszórva szegedi kürtőskalács.

## Kürtőskalácssütés

Szükséges eszközök:

- grillnyárs kerete
- kürtőskalácssütő fák
- faszéntálca

Sütés közben ügyeljen arra, hogy a faszén hője egyenletesen érje a kalácsok minden oldalát.

A sütés megkezdésekor a kalácsok ne legyenek túl forró helyen (túl magasan). Inkább lassan süljenek, mint gyorsan, különben a külsejük megég, belsejük pedig nem sül át.

### **A kalácstészta feltekerése a sütőfákra**

A tésztát mintegy félujjnyi vastagra nyújtjuk ki. Ebből késsel egy ujjnyi széles csíkokat vágunk. A tésztacsíkokat a beolajozott fákra tekerjük, szorosan egymás mellé. A csíkokat ujjunkkal nyomkodva igazítsuk egymáshoz. A sütőfák elején és végén kb. 2 ujjnyi részt hagyunk szabadon. A tészták kezdő és záró végét úgy rögzíthetjük, hogy a felsodort szál alá gyűrjük. A sütőfákat lisztezett gyúródeszkán meghengergetjük, így szoros tésztakötegeket kapunk. Megkenjük tojásfehérjével, majd kristálycukorba forgatjuk. Kb. 15 percig kelesztjük, majd a grillnyársak keretére fektetve megsütjük.