



American Made.  Amazing Flavor.

Uživatelský manuál



Made in USA

PrimoGrill.com

*** * * Materiál chráněný autorskými právy * * ***

Primo® Uživatelská příručka ke grilům a udírnám

Copyright © 2011 by Primo® Grills and Smokers

Published by:

Primo® Grills and Smokers

3289 Montreal Industrial Way
Tucker, GA 30084
USA

OFFICE: 770.492.3920

FAX: 770.492.3925

www.primogrill.com

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být reprodukována nebo přenášena v jakékoli formě nebo jakýmikoli prostředky, elektronickými nebo mechanickými, včetně kopírování, nahrávání nebo jakéhokoli systému ukládání nebo vyhledávání informací, bez písemného souhlasu vydavatele.

Pro více informací náš prosím kontaktujte na sales@primogrill.com



MANUFACTURED IN THE USA

Záruka na grily a udirny Primo

Společnost Creative Ceramic Technologies, Inc. (CCT) zaručuje původnímu kupujícímu tohoto grilu a udirny Primo, že k datu nákupu nemá vady materiálu a zpracování po následující období:

- Omezená doživotní záruka podložená 20letou zárukou na keramické díly.
- Pět (5) let na všechny kovové díly (kromě litinových dílů).
- Jeden (1) rok na všechny litinové díly.
- Jeden (1) rok na grilovací rošty.
- Třicet (30) dní na teploměry a plstěné těsnění.

Tato záruka se omezuje na opravu nebo výměnu jakékoli části (dílů), které při normálním používání společnost Primo po přiměřeném prozkoumání určí jako vadné. Za účelem uplatnění této záruky zašle kupující fotografie vadných dílů na adresu:

ATTN: WARRANTY
Primo Grills and Smokers
3289 Montreal Industrial Way
Tucker, GA 30084

Nebo na email: warranty@primogrill.com

Společnost Primo nahradí díly, které jsou vadné, jak je uvedeno výše, za ekvivalentní díly a odešle tyto díly na náklady kupujícího na kupujícím určenou dodací adresu.

TATO OMEZENÁ ZÁRUKA SE NEVZTAHUJE NA NÁSLEDUJÍCÍ:

Jakékoli poškození, selhání nebo provozní potíže způsobené nehodou, zneužitím, změnou, nesprávným použitím, vandalismem, nesprávnou instalací nebo nesprávnou údržbou; praskliny nebo úlomky ve venkovním zasklení po dodání autorizovanému prodejci nebo distributorovi Primo; poškození nebo selhání způsobené manipulací nebo pozměněním původního designu Primo, s výjimkou případů, kdy je to nařizováno nebo schváleno CCT; poškození nebo selhání způsobené tím, že kupující nedodržel federální, národní, státní, městské nebo okresní stavební a požární předpisy.

V MAXIMÁLNÍM ROZSAHU STANOVENÉM STÁTNÍMI A FEDERÁLNÍMI ZÁKONY, TATO OMEZENÁ DOŽIVOTNÍ ZÁRUKA NAHRAZUJE VŠECHNY OSTATNÍ ZÁRUKY, VÝSLOVNÉ NEBO PŘEDPOKLÁDANÉ, A SPECIÁLNĚ VYLOUČUJE NÁSLEDUJÍCÍ:

- ZÁRUKA PRO KOHOKOLIV JINÉHO NEŽ PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO ZÁRUKY PRODEJNOSTI A VHODNOSTI PRO KONKRÉTNÍ ÚČEL;
- JAKÁKOLIV ODPOVĚDNOST ZA NÁHODNÉ, ZVLÁŠTNÍ NEBO NÁSLEDNÉ ŠKODY, S VÝJIMKOU, KDE JE TAKOVÉ VYLOUČENÍ VÝSLOVNĚ ZAKÁZÁNO ZÁKONY STÁTU NEBO BYDLIŠTĚ PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO

PŘEDSTAVENÍ

Historie společnosti Kamado	5
Výhody Primo.....	5
Bezpečnost a údržba	6
Standardní vlastnosti.....	7

ZAČÍNÁME

Montáž grilu Kamado.....	8
--------------------------	---

PRVNÍ POUŽITÍ

Přírodní kusové dřevěné uhlí	9
Připravte se na vaření	10
Zapalování uhlí.....	11
Ovládání teploty: Průvodce nastavením ventilace	12
Průvodce teplotou/časem přípravy	13
Průvodce teplotou masa	14
První zkušenost s vařením	15
První Primo Krůtí, Kuře, Burger, Ryba	15
První Primo steak, žebírka, žebra, zelenina	16
Tipy pro kuře.....	17
Tipy pro hovězí.....	18
Tipy pro vepřové.....	20

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY.....	21
---------------------------	----

Kamado History



Moderní gril ve stylu kamado je založen na staré japonské technologii používané před více než 2000 lety. Kamado, původně složené z hlíny, bylo typicky zabudováno do zemního patra jámových domů – malých domků zabudovaných do země.

Na počátku roku 1600 pokroky v designu a

funkci kamado zahrnovaly špičková přenosná

Kamada, která přitahovala pozornost elitních a městských komunit a brzy se stala běžnou součástí jejich domácností.

Slovo Kamado znamená v japonštině sporák nebo kuchyň. Představuje však více než jen dokonalost ve funkčním designu a vynikající, chutné jídlo. Historicky bylo a stále je Kamado symbolem rodiny a domova.

Výhody Primo

Primo kombinuje koncept tradičních (kulatých) vařičů ve stylu kamado a grilů na dřevěné uhlí s inovativním designem, keramickými materiály prvotřídní kvality a sofistikovaným, moderním vzhledem a vytváří tak nejlepší varný stroj vše v jednom ve své třídě. V čem je Primo lepší než jiné keramické grily a udirny na dnešním trhu? Klíč je ve složení a patentovaném oválném tvaru.

Keramické složení. Primo používá pouze keramiku nejvyšší kvality pro zvýšenou účinnost a odolnost. Pokrmy se připravují rychleji, zatímco vlhkost a chuť zůstávají uzamčeny uvnitř, takže jídlo zůstává šťavnaté a jemné, nikoli suché. A vnější povrch zůstává na bezpečné a příjemné teplotě na dotek.

Oválný tvar Ale je to právě všestrannost našeho patentovaného tvaru Primo Oval™, který nás skutečně odlišuje. Užijte si více funkcí a možností, jako jsou otočné grilovací rošty, prodloužení roštu* pro zvětšení celkové varné plochy nebo odkapávací rošt* pro zachycení šťávy z masa. Přidejte oddělovač topeniště* a vařte přímo nad ohněm na jedné straně a udte na druhé straně.

Doufáme, že se vám bude nový gril Primo líbit. Bon appétit!

**volitelné příslušenství*

Bezpečnost a údržba

- Při přepravě grilu jej NIKDY nezvedejte za závěs. Požádejte alespoň dva osoby, aby drželi spodní a zadní část grilu. Spusťte jej na stůl nebo kovový stojan jednou rukou na vnitřní straně grilu a uchopte spodní otvor.
- Primo by měl být používán pouze venku s dostatečným prostorem pro ventilaci. Udržujte prostor kolem grilu bez visících větví stromů nebo jiných hořlavých předmětů.
- Kapalina do zapalovače by se nikdy neměla používat v Primo. Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete přírodní kusové dřevěné uhlí Primo, které neobsahuje dehty a jiné škodlivé chemikálie, takže nenaruší chuť vašeho jídla.
- Pro bezpečné použití na dřevěných stolech nebo jiných površích než kovový stojan vždy postavte Primo na keramické nožičky.
- Neustálé otevírání a zavírání grilu může časem způsobit napětí v pantu. Ujistěte se, že jste alespoň dvakrát ročně promazali pohyblivé části uvnitř pantu, aby mechanismus fungoval hladce.
- Abyste zajistili, že víko zůstane bezpečně drženo páskami závěsů, často kontrolujte a utahujte šrouby pásku pomocí klíče s otevřenou hlavou.
- Při otevírání grilu po úplném uzavření horních a spodních větracích otvorů, aby se oheň uhasil, je důležité být vždy opatrní. V tomto stavu jsou žhavé uhlíky udušeny kyslíkem a nápor vzduchu by mohl způsobit zpětné vzplanutí. Víko nejprve zvedněte jen mírně, aby mohlo uniknout nahromaděné teplo a pára. Pak pokračujte.
- Při palivu přírodním kusovým dřevěným uhlím produkuje Primo velmi málo popela. Pokud však vašemu Primo umožníte nahromadit příliš mnoho přebytečného popela v lapači, udusíte dřevěné uhlí a zabráníte proudění vzduchu. Občas zkontrolujte lapač popela a odstraňte přebytečný popel pomocí doporučeného pohrabáče Primo jednoduchým shrabáním vychladlých zbytků spodními větracími dvířky do nádoby k likvidaci.
- Na rozdíl od kovových grilů keramické tělo Primo neopaří pokožku při krátkém dotyku. Jako u každého HORKÉHO předmětu však buďte při vaření opatrní a držte děti mimo dosah.
- Grily Primo jsou samočisticí. Jednoduše zahřejte gril na přibližně 500 °F (260°C), abyste spálili jídlo a další nečistoty v grilu. V případě potřeby použijte k čištění grilovacích mřížek neabrazivní nástroj. K čištění mřížek nikdy nepoužívejte příliš abrazivní nástroje, protože by se tím odstranil porcelánový povrch, který pomáhá zabránit přichycení jídla. Na vnější povrch grilů použijte navlhčený hadřík k odstranění prachu podle potřeby.

Montáž grilu Primo



Pokládání Primo:

Tento produkt je těžký a není snadné jej vyrobit. Musíte být opatrní, když jej budete přesouvat. Pro přesun vnějších plášťů se doporučují 2-3 osoby.

Nejprve vyjměte všechny vnitřní součásti a přesuňte vnější plášť (viko a dno) na požadované místo. Nepokoušejte se uvolnit pásy nebo sestavu závěsů. Umístění této jednotky do stojanu nebo dřevěného stolu bude vyžadovat dobrou manipulaci a mnoho rukou ke správnému provedení práce. Na jakékoli nesprávné zacházení se nevztahuje záruka.

Umístění ohniště:

Vaše oválné ohniště je vyrobeno jako jeden kus. Všimněte si větracího otvoru v přední části. Opatrně umístěte ohniště do oválného dna tak, aby větrací otvory byly zarovnané s ventilačním otvorem na oválném dně. To je důležité pro správné proudění vzduchu do vaší jednotky.

Umístění vnitřních součástí:

Najděte keramickou spodní desku a vložte ji do spodní části ohniště. Keramický talíř se zasune do základny ohniště s povrchem talíře směrem nahoru. Poté umístěte spodní rošt na střední základnu topeniště tak, aby dělicí štěrby směřovaly nahoru. Tyto štěrby slouží k upevnění přepážky Oval ohniště, která se prodává samostatně jako příslušenství.

Zajištění šroubů sestavy pásku:

Naše továrna dodává jednotky předem smontované, ale pro váš prospěch se prosím ujistěte, že jsou šrouby vždy utaženy. Ohnuté šrouby jsou dobré znamení, ale mohou se po určité době uvolnit. Kvůli horku se mohou vaše pásy časem roztáhnout a snížit jejich schopnost těsně přiléhat k vašemu Primo. Pravidelně kontrolujte a podle potřeby dotáhněte.

Montáž grilu Primo (pokračování)



VAROVÁNÍ: NIKDY byste neměli zvedat gril z mechanismu závěsu připevněného k černým páskům. Zvednutí sporáku z pásů a závěsného mechanismu může způsobit zranění a v případě poškození zneplatní záruku. Při pádu se keramika rozbije.

Jakmile je gril na místě, měl by být připraven k použití! Při použití na dřevěném stole můžete polohu keramických nožiček upravit podle potřeby. Ujistěte se, že používáte správný tmel na stůl z cypřiše nebo týkového dřeva.

Přírodní kusové dřevěné uhlí

Pro účely vaření se dřevěné uhlí dodává ve dvou různých tvarech: kusové dřevěné uhlí a brikety. Kusové dřevěné uhlí je takové uhlí, které nebylo tvarováno do briket. Brikety jsou malé kousky stlačeného rozemletého dřevěného uhlí ve tvaru polštáře.

V Primo vždy používejte kusové dřevěné uhlí. Grily a Udirny Primo používají ohniště k držení dřevěného uhlí. Jak dřevěné uhlí hoří, popel padá dolů na dno mísy. Není tam moc místa na spoustu popela. Kusové dřevěné uhlí produkuje malé množství popela a bude hořet při jakékoli rychlosti a teplotě, kterou mu dovolíte. Má také tendenci hořet rychleji než brikety.

Proces

Přírodní kusové uhlí pochází z částečného spalování dřeva nebo topení dřevem bez použití kyslíku. Tím se toto zuhelnatělé dřevo stává uhlíkem. Během procesu výroby dřevěného uhlí se těkavé sloučeniny ve dřevě (voda, vodík, metan a dehty) uvolňují jako páry do vzduchu a uhlík se přeměňuje na dřevěné uhlí.

Vlastnosti

Vzhledem k tomu, že dřevěné uhlí je čistý dřevěný uhlík, váží mnohem méně než jeho původní stav. Je také bez dehtů (které mohou obsahovat karcinogenní sloučeniny, jako je benzopyren). Na rozdíl od briket z dřevěného uhlí, které obsahují různé chemikálie, je přírodní dřevěné uhlí 100% uhlík.

Druhy kusového dřevěného uhlí

Existují 2 druhy dřevěného uhlí: první typ pochází z přírodního dřeva, které bylo nařezáno a vypáleno - tento proces je nejvíce přírodní. Dřevo pochází ze stromů, větví a úlomků z pil. Druhý typ pochází z použití zpracovaného odpadového dřeva a jeho předělání na dřevěné uhlí. Zpracované odpadové dřevo má tendenci hořet rychleji, protože jeho hustota je menší než přirozená. Ve dřevě je totiž v době přeměny na dřevěné uhlí méně vlhkosti.

Podpalování kusového dřevěného uhlí

Nikdy nepoužívejte podpalovací kapalinu! Dodá vašemu jídlu nežádoucí chuť, vsákne se do keramiky a zruší záruku. Existuje mnoho dalších způsobů, jak zapálit kusové dřevěné uhlí. Můžete použít startovací bloky parafinového podpalovače (doporučeno Primo), elektrické startéry, propanové tyče, hořáky na plevel, propanové hořáky nebo plynové hořáky MAP.

Připravte se na vaření

ZVOLTE NAPLNĚNÍ OHNIŠTĚ

Poloviční ohniště: Při přípravě menšího množství jídla nebo při vaření při mírnějších teplotách naplňte ohniště do poloviny. Použijte oddělovač topeniště Primo (prodává se samostatně) k vaření na jedné malé části vašeho grilu. Plné ohniště: Vyplňte ohniště do čtyř palců od vrcholu. Použijte tuto možnost pro větší množství potravin, vyšší teploty vaření nebo delší dobu vaření; tj. pomalu vařená žebra by vyžadovala plné topeniště.

OHNIŠTĚ NAPLNĚTE KUSOVÝM DŘEVĚNÝM UHLÍM

Používejte pouze čisté kusové dřevěné uhlí. Žádné brikety! Podle potřeby nasypete do kouřového dřeva (ovocné dřevo, bílý ořech atd.). Naplňte ohniště buď do poloviny nebo úplně kusovým dřevěným uhlím.

ODSTRAŇTE POPEL A NEČISTOTY (po prvním použití, pokud je to nutné)

Použijte pohrabáč k „rozmíchání“ uhlí od vašich předchozích vaření, abyste odstranili popel ze zbylého uhlí v topeništi (přírozně padá na dno grilu). Potom pomocí pohrabáče seberte popel ze spodního větracího otvoru. Studený popel a zbytky tvoří skvělý kompost pro zahrady.

ÚPLNĚ OTEVŘETE HORNÍ A SPODNÍ VĚTRACÍ OTVORY

Tím umožníte proudění vzduchu k uhlí při prvním spuštění grilu.

ZAPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Pro ½ ohniště vložte jednu nebo dvě startovací tyčinky (doporučujeme Primo® Quick Lights) do poloviny dřevěného uhlí. Pro plné ohniště použijte dvě nebo tři tyčinky. Můžete také použít startovací komín nebo, pokud je pečlivě sledován, elektrický startér.

ZAVŘETE VÍKO

Ujistěte se, že se oheň rozhořel a horní a spodní ventilační otvory jsou zcela otevřené.

VLOŽTE ROŠTY

Počkejte několik minut, otevřete víko a vložte rošty. Poté víko opět zavřete.

POZORUJTE TEPLOMĚR

Sledujte teploměr. Jakmile se gril přiblíží požadované teplotě, částečně zavřete průduchy, abyste tuto teplotu udrželi.

Upozornění: Při otvírání víka buďte opatrní. Ve vzácných případech může být hořící uhlí zbaveno kyslíku a mohlo by způsobit ohnivou kouli. Abyste tomu zabránili, vždy pootevřete víko a před úplným otevřením se zastavte, aby se kyslík dostal k uhlí.

Zapalování dřevěného uhlí - ilustrace



S rozdělovačem ohniště













Bez rozdělovače ohniště



Průvodce nastavením ventilace

Prohlédněte si obrázek níže, kde jsou přibližná nastavení komína a spodního větracího otvoru pro různé potraviny.

Teplota	Jídlo	Vrchní ventilace	Spodní ventilace
65.5 °C	Uzení ryby		
135 °C	žebírka, vepřové		
163 °C	drůbež, krocaní prsíčka, burger, ryba		
163 °C	hovězí, vepřové, jehněčí		
260 °C	steak		



otevřeno



zavřeno



Průvodce přípravovacím časem Primo

Následující teploty masa jsou uvedeny jako přibližné. Zkušenost je váš nejlepší průvodce. Pro vaši bezpečnost doporučujeme používat teploměr na maso, abyste zajistili kvalitu a správnou bezpečnou teplotu vašeho jídla.

Nízkoteplotní a pomalé vaření

107°C - 135°C	2.5 - 3 hodiny
Prvotřídní pečená žebra	60 - 70 minut
Kuřecí křídla	3 - 4 hodiny
Žebra (Vepřové)	9+ hodin
Boston Butt (tažené vepřové)	2 - 4 hodiny
Pečeně (3.6-6.8 kg)	60 - 80 minut
Vaření při 162.7°C - 176.6°C	30 - 45 minut
Kuře (celé)	2 - 5 hodin
Kuře (krájené)	3 - 4 hodin
Šunka	3 - 4 hodin
Krůta (celá, plněná, 8.1 kg)	2 - 3 hodiny
Krůta (celá, plněná, 5.4 kg) Krevety	5 - 8 minut
Vepřové panenky	20 - 30 minut
Noha jehněčího	3 - 4 hodiny
Ryba	15 - 20 minut

Teploty grilování 260°C - 287.7°C

Steak	6 minut
Hamburgery	6 -10 minut
Vepřové kotlety (5cm tlusté) Londýnské grilované maso (1 kg)	6 minut
	6 - 15 minut

Užitečná rada: Boston Butt Roast je tou správnou volbou pro grilované vepřové maso, protože je prošípováno dostatečným množstvím tuku, aby maso zůstalo vlhké při vaření.

Náhražky: Vepřová pečeně na piknik nebo vepřová pečeně na středovém řezu (s nižším obsahem tuku; pečte při nižší teplotě a vyhněte se převaření) 2 hodiny na 0.45kg při 107°C stupních by mělo být nejlepší. Pamatujte, že se jedná o jednotlivý kus masa, nikoli o celkovou hmotnost. Dva 5 kilové kusy by se měly uvařit asi za 10 hodin, pokud je na grilu nějaké dělení.

Průvodce (vnitřní) teplotou masa

Mleté produkty

Hamburger	71°C
Hovězí, telecí, jehněčí,	71°C
vepřové Kuře, krůta	74°C

Hovězí, telecí, jehněčí pečeně a steaky

Medium-rare	63°C
Medium	71°C
Well-done	76.6°C

Vepřové kotlety, pečeně, žebírka

Medium	71°C
Well-done	76.6°C
Sausage fresh	71°C

Drůbež

Kuře, celé a kousky	82°C
Kachna	82°C
Krůta (neplněná)	82°C
Celá	82°C
Prso	76.6°C
Tmavé maso	82°C
Nádivka (vařená samostatně)	74°C

Vejce smažená, pošírovaná

Žloutek a bílky jsou pevné	71°C
Dušené maso se zeleninou	

Omáčky

Pudinky	71°C
---------	------

První zkušenost s vařením

První Primo krůta

Teplota grilu: 135°C-149°C

- Položte krůtu, 4.5-6.8 kg, na Primo® Sitter (prodává se samostatně) a obalte svým oblíbeným kořením. Než krocana postavíte do vzpřímené polohy, můžete do ní umístit svůj oblíbený nápoj, bylinky nebo jakékoli ochucené šťávy/omáčky.
- Udržujte teploty 135°C-149°C, dokud nebude hotovo. Pro bezpečnou teplotu drůbeže použijte teploměr na maso.
- Zvyšte teplotu na 260°C na posledních 20 minut pro silnější efekt pražení.

První Primo kuře

Teplota grilu: 162°C-176°C

- Umístěte kuře na Primo® Sitter (prodává se samostatně) a obalte svým oblíbeným kořením. Než kuře postavíte do svislé polohy, můžete do ní umístit svůj oblíbený nápoj, bylinky nebo jakékoli ochucené šťávy/omáčky.
- Udržujte teplotu 162°C-176°C, dokud nebude hotovo. K měření teploty drůbeže použijte teploměr na maso.
- Potřete kuře extra omáčkou, i když to není nutné, když používáte gril Primo®. Schopnost zadržovat vlhkost vašeho Primo® nevysuší vaše jídlo.

První Primo Burger

Teplota grilu: 232°C-260°C

- Vařte hamburgery s cibulí, s poklicí dolů, 6 minut z každé strany
- Snižte teplotu uzavřením horních a spodních větracích otvorů.
- V poslední minutě doby přípravy přidejte sýr. Teplé housky.

První Primo Ryba *Losos je preferovanou první volbou*

Teplota grilu: 162°C-176°C

- Po dosažení teplotní úrovně položte steak z lososa nebo filet na Primo®.
- Přisypte bylinky, mořskou sůl a čerstvě mletý pepř.
- Udržujte teploty 162°C-176°C, dokud nebude hotovo. 10-15 minut na 0.5kg ryby. Pro bezpečnou teplotu pro ryby použijte teploměr na maso.

První zkušenost s vařením (pokračování)

První Primo Steak

Teplota grilu: 260°C-288°C

- Asi 30-40 minut před pečením potřete steaky svou oblíbenou marinádou a nechte je ohřát na pokojovou teplotu. Steaky grilujte 3 minuty, otočte a opékejte další 3 minuty
- Zavřete horní i spodní otvory a nechte vařit do požadované teploty
- Přeneste steaky na talíř. Vršky steaků rozložte houbami. Každý rovnoměrně pokryjte omáčkou dle vlastního výběru.
- Steaky podávejte ihned

První Primo Pečená Žebra

Teplota grilu: 232°C

- Umístěte pečená žebra na rošt Primo v-rib a vařte přibližně 35 minut na 2.7kg pečeně. Pokud používáte Primo Oval XL, použijte rozdělovač Primo topeniště a vařte nepřímou
- Snižte teplotu grilu na 149°C
- Výpek otočte a pečte na požadovanou teplotu masa. Pro přesné vnitřní teploty masa použijte teploměr na maso

První Primo Žebra

Teplota Grilu 107°C-121°C

- Umístěte žebra na rošt Primo v-rib roast (prodává se samostatně) nebo přímo na Primo, jakmile dosáhnete úrovně teploty. Můžete posypat bylinkami a kořením. Počkejte, a až posledních 20 minut nalijete na omáčku.
- Udržujte teplotu grilu

První Primo Zelenina

Teplota grilu: 176°C

- Nejprve položte cuketu na gril a pečte 10 minut. Po 5 minutách přidejte papriku, houby a cibuli.
- Snižte teplotu na 149°C
- Všechnu zeleninu otočte a vařte dalších 10-15 minut do požadované křehkosti.
- Podávejte s balzamikovým octem.

Tipy na kuřecí

Celé pečené kuře

Celou vnější stranu kuřete potřete olivovým olejem, řepkou, rostlinným olejem, máslem nebo majonézou. To pomáhá chránit maso před vysycháním a také do určité míry zaručuje křupavou kůži. Vezměte si svůj oblíbený grilovací krém nebo koření a hojně jím posypte celé kuře a nezapomeňte přidat koření pod křídla a pod kůži.

Umístěte kuře do stojanu nebo na stojan nad odkapávací pánev s asi 2cm horkou vodou nebo šťávou, s nepřímým nastavením na přibližně 176°C. V závislosti na velikosti kuřete bude trvat asi hodinu, než dosáhne 75°C v prsou a 84°C ve stehně. Odstraňte z grilu, položte na talíř a nechte asi 15 minut odpočinout, než budete odkrajoval nebo krájet na porce.

Mám přidat nějaké další kouřové aroma? Jistě můžete, ale uvědomte si, že drůbež je jako houba, pokud jde o kouř. Nasákne se, a chuť kouře by mohla působit drsně. Doporučili bychom pro začátek jeden kousek nebo jen pár kousků a upravit, až budete příště vařit kuře. Pekanové, jablkové nebo jakékoli citrusové dřevo je skvělé pro drůbež. Bílý ořech a mesquite lze použít, ale dávejte pozor na použité množství, protože může chutnat silně na kuře.

Kuře připravené na grilování

Přípravu kuřete na gril docílíte rozdělením u páteře a zploštěním. Jakmile budete mít kuře připraveno, je čas na olej a koření podle výše uvedeného receptu na celé kuře.

Poznámka: Toto kuře budete vařit jen trochu jinak než v předchozím receptu. Nastavte si teplotu na 176 °C přímo s prodlouženým stojanem nad ohněm. V případě potřeby přidejte kus dřeva. Stojan by měl být asi 25-38 cm nad uhlíky. Položte kuře na rošt stranou kostí dolů. Zavřete poklici a nechte vařit asi 45 minut až hodinu, v závislosti na velikosti samotného kuřete. Po dokončení nechte odpočinout před podáváním několik minut při pokojové teplotě. Někteří lidé na posledních 15 minut vaření otočí kuře kůží dolů, aby byla kůže ještě o něco křupavější. Toto je volitelné a zcela na vašem rozhodnutí.

Tipy na hovězí

Hovězí žebra

Pro většinu lidí je hovězí bezesporu nejtěžší kus masa na vaření, ať už ho grilují nebo vaří v kuchyni na sporáku. Klíčem k tomuto chutnému a lahodnému kousku masa je doba vaření. Vlákňité pojivové tkáně (kolagen) jsou tuhé a bohaté a potřebují čas a správné teplo, aby se rozložily a vytvořily pěkný jemný konečný produkt.

Spotřebitel má k dispozici tři typy hrudí: Celá žebra (neboli „Packer Trim“), Flat a Point. Celá žebra jsou obecně levnější, ale mají také více tuku a váží od 5 do 7 kg, v závislosti na velikosti krávy, ze které pochází. Celá žebra lze rozložit na Flat cut a také Point cut. Point cut je velmi tučný a v obchodech ho nenajdete příliš často, kromě Corned Beef Brisket Point Cut. Po oříznutí a rozemletí z The Point vznikne velmi pěkný hamburger na gril. Flat je nejčastěji k vidění v obchodech v masném pultu. Tento řez je také oblíbený pro kuchaře na dvorku, protože jeho vaření nezabere tolik času jako Whole Packer Trim. Je to řez používaný pro většinu Corned Beef, který vidíte inzerovaný kolem svátku svatého Patrika..

Před vařením ořezávat či neořezávat? Na to existují dva myšlenkové směry. Několik „starých škol“ ji okoření se vším zbývajícím tukem, uvaří a poté, až bude připraveno k podávání, tuk oříznou. Vyhazuje se také spousta koření a vnější „kůry“, která je jednou z nejlepších částí žeber! U nás v Primo zkracujeme hruď na asi 0.5cm tuku nebo méně. Část tuku se uvaří, ale po nakrájení na plátky pro servírování a prezentaci zanechá pěkně vypadající vrstvu. A vnější koření/kůra se dostane do vašich úst a ne do odpadu.

PŘÍPRAVA:

Maso nakrájejte na asi 0,5 cm tuku. Zcela ochuťte obě strany vaší oblíbenou BBQ omáčkou nebo jen obyčejnou košer solí, pepřem, česnekem a paprikou. Vetřete pěstmi a přidejte další koření dle chuti. Maso zabalte do plastové fólie a uložte přes noc do lednice.

Nastavte gril na nepřímé vaření na 121°C. Nezapomeňte na odkapávací pánev, vypeče se docela dost tuku. Asi 2 cm vody v pánvi zabrání „spálení“ tuku během procesu vaření. Na uzení je pro Brisket vynikající mix bílého ořechu a třešňového dřeva. Dub je další kvalitní dřevo. Mesquite je také populární, ale pokud je přidáno příliš mnoho, může maso dostat drsnou „kouřovou“ příchut. Zjistil jsem, že Mesquite je získaná chuť, podobně jako skotská whisky.

Hovězí žebra (pokračování)

Maso vyndejte přímo z lednice a dejte na gril. Můžete si všimnout malého poklesu na teploměru, ale nebojte se, vaše teplota by se měla během několika minut vrátit k normálu. Studené maso přijímá kouř lépe než maso pokojové teploty a dá vám pěkný kouřový ocas.

Obecné pravidlo pro grilování žeber je 1½ - 2 hodiny na 0.5kg. Nejlepším je použít teploměr typu sondy, který bude sledovat vnitřní teplotu v nejtlustší části masa. Tímto způsobem nedojde k žádnému překvapení, když je čas maso sundat.

Prvních pár hodin si všimnete, že teplota masa stoupá poměrně rychle. Kolem 65°C nebo tak nějak se začne zpomalovat a při cca 73°C (+ nebo -) maso dosáhne „vrcholku“ a může, ale nemusí zůstat v na této teplotě i několik hodin. Kolagen se rozkládá a potřebuje čas, aby se udělal správně.

Nespěchejte, nezvyšujte teplotu a nevzrušujte se! Ať si dělá co chce.

Když se žebra dostanou na 85 °C, budete chtít začít věnovat trochu více pozornosti. U nakrájené hrudi vytáhněte maso z grilu na 88 °C

a u vytažených žeber nechte teplotu dosáhnout 93 °C. Ať už si vyberete kteroukoli metodu, nyní musíte učinit další rozhodnutí: fóliovat či nefóliovat? Pokud se rozhodnete nefóliovat, vytáhněte maso z grilu na talíř, nechte ho asi 20 minut odpočinout, a poté nakrájejte na tenké plátky proti srsti na nakrájené hrudi. Pro vytaženou hrud', stačí nakrájet maso na kousky.

Použijte techniku fólie, ručník a chladič po dobu 30 minut až hodiny. Maso dvakrát zabalte do odolné hliníkové fólie, znovu ho zabalte do obyčejné staré, ale čisté kuchyňské utěrky nebo osušky a poté jej vložte do chladničky na nápoje, která byla předeřhřátá několika šálky vařící vody. Díky tomu se šťáva v mase úplně přerozdělí, takže na jednom konci masa nebude hromada šťávy.

Je to také skvělý způsob, jak uchovat maso několik hodin teplé pro případ, že by bylo hotové rychleji, než jste plánovali, nebo pokud ho chcete převézt.

To je vše!! Někteří lidé si mají rádi hrud' natřenou obyčejnou plnotučnou hořčicí. Hořčice vařením zmizí a umožní koření vytvořit jakousi krustu.

Nebudete cítit ŽÁDNOU hořčici. Jiní rádi vstříkují do masa tekutinu a koření, což umožňuje, aby do masa proniklo více chuti a také napomáhá rychlejšímu vaření masa. Ať už zvolíte jakoukoli metodu, konečný výsledek bude skvělý.

Tipy na vepřové

Klasické tažené vepřové

0.8 kg vepřové plece Boston Butt

BBQ koření dle vlastního výběru

Nastavení grilu pro nepřímé vaření při 107°C - 121°C

3-4 kousky dřeva bílého ořechu/třešně nebo směsi obou (volitelně)

Dobrych šest hodin před pečením (raději přes noc) ořízněte z masa veškerý přebytečný tuk, bohatě postačí 0.5cm tukové pokrývky. Nyní maso hojně posypte grilovacím kořením a 'potřete' ho. Zabalte do plastu a dejte do lednice.

Umístěte plec do předehřátého sporáku. Uchování masa v chladu pomůže při vytváření kýženého kouřového ocasu. Průměrná doba vaření vepřového masa je přibližně 1½ - 2 hodiny na 0.5kg. Téměř každý kus masa se však může lišit v důsledku proměnných, jako je velikost, množství tuku, teplota grilu, stav masa atd. Nejlepší způsob, jak sledovat vnitřní teplotu masa, které pečete, je pomocí teploměru typu sondy. To vám umožní sledovat teplotu, aniž byste museli otevírat víko na sporáku. Obecně platí, že maso „přijme kouř“ až do 60 °C, poté chemické reakce mezi masem a teplem nedovolí, aby se vytvořil kouřový ocas. Vnější strana masa však stále může přijmout nějakou chuť kouře.

Jak již bylo zmíněno dříve, „vrcholek“ (rozpadající se kolagen v masě) se může objevit kdekoli při teplotě od 65 °C do 76 °C, průměr je kolem 71 °C a vnitřní teplota může zůstat „zaseknutá“ po dobu až 2 hodin. Jakmile vrcholek skončí, teplota se poměrně rychle zvýší. Maso bude „tažitelné“, jakmile vnitřní teplota překročí 87 °C, ideální je co nejbližší 93 °C.

Když se dostanete do výše uvedeného rozsahu 5° (+ nebo -), vytáhněte maso z vařiče, dvakrát zabalte do odolné hliníkové fólie a poté zabalte do běžné osušky. Nyní vložte tento svazek do malého předehřátého chladiče (stačí do chladiče několik minut před použitím vložit vroucí šálek vody) asi na 1 hodinu. Maso si tak odpočine, usadí se a šťáva z masa se rozptýlí po celém mase.

Nyní jste připraveni maso „vytáhnout“ nebo naporcovat. Dobrou chuť!

Obyčejná vepřová žebírka a žebírka ve stylu St. Louis

Prvním krokem je odstranění sukně ze zadní (kostní) strany masa. Poté zjistíte kde jsou konce kostí - ukáže se vám čára k odříznutí hrudní kosti, což má za následek řez ve stylu St. Louis. Oddělte hrudní kost od žeberních kostí podél této linie.

Odstraňte pak membránu ze strany žeber. Nejjednodušší způsob, jak na to, je dostat se pod ní nožem a vypáčit ji od kosti, poté ji chytit papírovou utěrkou a stáhnout. Nyní odřízněte tuk, srovnejte, a máte maso připravené k přípravě.

Existuje tolik způsobů, jak připravit žebra! Bez koření? Kořeněné? Hořčice/ bez hořčice? Citronová šťáva? Bez ohledu na to, jak je připravíte, budou vaše žebra křehká.

Metoda 3-1-1. Toto je náš preferovaný způsob vaření žebírek a mnozí v našem grilovacím okruhu souhlasí. Okořeňte si žebra svým oblíbeným kořením, a to jak maso, tak kosti; zabalte do igelitu a dejte přes noc do lednice (nebo alespoň 4-6 hodin). Nastavte svůj gril na nepřímé vaření s trochou bílého dřeva pro přidání kouře (nebo pekanového ořechu, jablka, broskve, citrusů atd.) s teplotou kupole 113 °C - 121 °C.

Rozbalte žebra a vložte na gril. Zavřete víko a nechte žebra vařit tři (3) hodiny, aniž byste na ně pokukovali. Pamatujte si - pokud koukáš, nevaříš! Zatímco se žebra pečou, připravte si několik kusů odolné hliníkové fólie, do které po dovaření žebra zabalíte.

Po třech hodinách (první část 3-1-1) vyjměte žebra a jedno po druhém je vložte do alobalu, do kterého jste přidali asi 30ml čisté jablečné šťávy a lžičku medu. Ujistěte se, že jste žebra vložili masovou stranou dolů a zabalte je dvakrát fólií a ujistěte se, že jsou konce utěsněny. Snažte se to udělat co nejrychleji, aby žebra neztratila příliš mnoho tepla.

Vložte žebra zpět na gril při stejné teplotě na jednu hodinu (první 1 z 3-1-1). Přibližně po jedné hodině by měla být teplota masa mezi žebry kolem 85°C - 87°C. Vytáhněte je z udírny a rozbalte. Buďte opatrní, žebra jsou horká.

Přibližně po jedné hodině by měla být teplota masa mezi žebry kolem 85°C - 87°C. Vytáhněte je z udírny a rozbalte. Buďte opatrní, žebra jsou horká..

Obyčejná vepřová žebírka a žebírka ve stylu St. Louis (pokračování)

Další fází je poslední část. Žebra vraťte do vařiče na další hodinu, nebo dokud nebudou hotová. Někdy to trvá jen 30 minut, ale nejlepší je žebra dobře sledovat. Zda-li jsou hotová poznáte podle barvy - není příliš tmavá ani příliš světlá. Polévání žebírek BBQ omáčkou je volitelné. Vezměte štětec a lehce potřete masitou stranu žeber, když vám zbývá asi 20 minut vaření. Nenechávejte žebra v omáčce v teple déle, protože cukr v omáčce se připalí a vaše žebra budou tmavší, než chcete.

Teplota by měla být okolo 90°C a maso se by se mělo dát snadno odtáhnout od kosti pouhým zatažením. Připravte se na ta nejlepší žebra, která jste kdy měli! Sněžte je hned nebo je zabalte do čisté fólie, aby zůstaly teplé. Krájejte mezi kostmi a podávejte s omáčkou.

Baby Back Ribs (Bederní hřbety)

Připravte stejně jako běžná žebra, zabalte do igelitu a dejte přes noc do lednice. Nepřímé nastavení na vašem grilu stejné, 112°C - 121°C a použití dřeva, chcete-li extra kouřovou příchuť, je také stejné.

V závislosti na velikosti zad, obvykle 0,5 kg - 1 kg, zabere vaření normálně o něco MĚNĚ času než u běžných žeber. Zjistili jsme, že kdekoli v rozmezí 2-2½ hodiny je vhodná doba na fólii (pokud se rozhodnete to udělat tímto způsobem). Vyjměte žebra a jedno po druhém je vložte do alobalu, do kterého bylo přidáno asi 30 ml čisté jablečné šťávy a lžička medu. Ujistěte se, že jste žebra vložili masovou stranou dolů a dvakrát je zabalte fólií a ujistěte se, že jsou konce utěsněny. Snažte se to udělat co nejrychleji, aby žebra neztratila příliš mnoho tepla.

Vložte je zpět do hrnce na cca 30 minut nebo dokud maso mezi kostmi nebude mít asi 85 °C. Vyjměte je z alobalu, aplikujte dle potřeby omáčku, vraťte na gril a opékejte dalších 15–30 minut, nebo dokud se maso snadno neodtrhne od kosti..

Lze je také vařit přímo, bez obalování alobalem, přibližně čtyři (4) hodiny. Během vaření můžete žebra postříkat směsí 50/50 jablečné šťávy a vody zhruba každou půlhodinu, ale je to volitelné a čistě na vás.

Často kladené otázky

Je bezpečné používat Primo během všech ročních období?

Ano. Primo můžete používat celoročně. Grily Primo fungují skvěle v extrémně horkém i chladném prostředí.

Mohu nechat Primo venku na dešti?

Ano. Vnější plášť Primo je chráněn bezolovnatou porcelánovou glazurou, která je tepelně spojena s keramickým materiálem pro extra ochranu. Pro ochranu kovových částí grilu však doporučujeme použít kryt Primo Grill.

Jaký je účel plstěného těsnění?

Plstěné těsnění pomáhá udržet teplo, uzamyká vlhkost a poskytuje měkké odpružení při zavírání víka.

Musím někdy vyměnit plstěné těsnění?

Ano. Těsnění je vyrobeno z běžné plsti bez chemikálií. Lze jej přelepit vysokoteplotním lepidlem. Náhradní můžete zakoupit u místního prodejce nebo prostřednictvím Primo..

Jak dosáhnu toho, aby hořelo celé lože uhlí?

Nijak. Primeo nepoužívá staromódní systém „nechte všechno uhlí zešednout“. Jednoduše sledujte teploměr a podle toho, co vaříte, upravte ventilační otvory tak, abyste dosáhli optimální teploty..

Jak dlouho mám čekat, než se uhlí rozpálí?

To závisí na tom, co vaříte: Nízkoteplotně a pomalu: Zavřete oba větrací otvory, než teploměr dosáhne 104 °C. Střední pečení: Nechte Primo dosáhnout asi 148 °C a poté zavřete ventilační otvory na 1/2. Pečení na vysokou teplotu: Nechte teplotu dosáhnout asi 260 °C - 287 °C, poté zavřete větrací otvory na asi 2,5 cm. Další proměnné: druh použitého dřevěného uhlí, množství jídla, okolní teplota atd.

Jak uhasím uhlí?

Po dovaření zcela zavřete horní a spodní otvory, aby zbylé dřevěné uhlí uhaslo. Zbývající dřevěné uhlí znovu použijte při příštím grilování. Díky termo-vlastnostem Primo bude grilu trvat několik hodin, než vychladne. K HAŠENÍ UHLÍ NEPOUŽÍVEJTE VODU.

Často kladené otázky

Jak rychle snížím teplotu?

Úplně zavřete spodní posuvná dvířka a horní větrací otvor. Udržujte je zcela zavřené, dokud nedosáhnete teploty vaření; poté znovu nastavte posuvná dvířka a horní větrací otvor pro regulaci teploty. Pro extrémní snížení teploty otevřete na několik okamžiků víko.

Mám použít tekutý podpalovač?

Nikdy byste neměli používat tekutý podpalovač, protože keramika pohltí pach tekutiny a ovlivní chuť vašeho jídla. Tím dojde také ke ztrátě záruky.

Mohu vařit s otevřeným víkem?

Ne. Pokud vaříte s otevřeným víkem, ztrácíte všechny vlastnosti vaření vašeho Primo® a všechny výhody vaření na keramickém grilu. Nakonec skončíte s vysušeným jídlem.

Potřebuji rožeň s mým Primo®?

Nebudete potřebovat gril. Díky rovnoměrnému rozložení tepla uvnitř Primo® se jídlo vaří rovnoměrně. Většinu potravin, jako jsou pečeně, celé krůty nebo kuře, není třeba obracet.

Mohu vařit různé druhy jídel současně?

Ano. Primo® vám umožňuje vařit různá jídla současně a při docela odlišných teplotách při vaření s napůl naplněným topeništěm..

Mohu v Primo® upéct pizzu nebo chleba?

Ano. Pro výjimečné výsledky použijte keramický pečicí kámen (doporučeno Primo® Pizza Stone).

Mám použít odkapávací pánev?

Použití odkapávací pánve pomáhá předcházet vzplanutí a doporučuje se zejména při pečení velkých kusů masa.

Mám zvednout nebo snížit grilovací rošt(y)?

Ne. Teplo cirkuluje všude kolem jídla a gril nemusíte umísťovat blíže k dřevěnému uhlí.

Mohu používat svůj Primo® k uzení?

Ano. Pro uzení musíte držet teplotu vašeho Primo® mezi 65°C-93°C. Pokud chcete přidat chuť, můžete přidat některé z vašich oblíbených dřevěných štěpků.

Často kladené otázky

Musím čistit vnitřní stěny Primo®?

Ne. Nemusíte čistit vnitřní stěny Primo®. Nejlepší je jednoduše vyčistit grilovací rošty a odstranit popel. Vnější povrch glazury můžete čistit teplou vodou a běžným mýdlem na nádobí.

Jsou keramické boty Primo® součástí mého grilovacího stolu?

Ano, keramické boty jsou součástí každého dřevěného stolu Primo, ale nikoli kovových vozíků Primo. Keramické boty lze zakoupit samostatně pro vestavěné a domácí stolní aplikace. Navštivte www.primogrill.com, kde najdete rozměry našich modelů, které můžete použít, pokud chcete zabudovat svůj gril Primo do venkovní kuchyně.

Jak odstraním popel?

Velmi lehce. Otevřete spodní větrací otvor a pomocí pohrabáče Primo® (prodává se samostatně) vyhrabejte zbývající popel. Neodstraňujte topeniště ani keramickou desku. Při použití přírodního kusového dřevěného uhlí budete muset vysypat popel pravděpodobně každých 8-10 použití. Velké množství popela sníží proudění vzduchu do uhlí, což znesnadní správné zahřívání.

Moje Primo® má drobné praskliny. Mám se obávat?

Ne. Tyto drobné praskliny (nebo popraskání) jsou normální a neohroží životnost ani výkon grilu. Pokud se však kousky keramiky ulomí, kontaktujte Primo®.

Poznámka: V naší glazurové směsi nepoužíváme olovo; máte prospěch z výrobce, který se stará o vaše zdraví a životní prostředí.

Kolik masa mám připravit?

Použijte níže uvedenou tabulku k výpočtu kg masa, které je třeba připravit na osobu.

#mužů	x 2
#žen	x 1
#děti	x 1

_____ ÷ 2.4=kg masa ke koupi





Made in USA

3289 Montreal Industrial Way
Tucker, Georgia 30084

770 492-3920