



## HAPPY FLAME s.r.o.

Hlavná 186/75, 076 51 Pribenik - Slovakia

IČO: 53238010 DIČ: 2121317407 IČ DPH: SK2121317407  
Č.úctu: SLSP a.s. Kr. Chlmec IBAN: SK10 0900 0000 0051 7432 0293

Tel.: +421-(0)-944-433-644

www.happyflame.online e-mail: info@happyflame.eu

### Čo vlastne je mobilná záhradná pec Tynker?

Hotový a okamžite použiteľný zázrak, ktorý umožňuje to, aby ste sa vy a vaše okolie obohatili o zážitky ktoré ste doteraz mohli poznať iba vďaka elitným reštauráciám. Vašu rodinu a priateľov dokáže očariť jedinečnou harmóniou chuti a gastronomickým zážitkom, ktoré dokáže jedlo nadobudnúť iba počas prípravy nad plápolajúcim ohňom a dymom horiaceho dreva.



Nie je potrebné, aby ste disponovali podobnou rutinou, ako naši predkovia pri využívaní tradičnej pece. V tejto peci si dokážete aj vy jednoducho pripraviť jedinečné dobroty! Je prevádzkovateľná aj s využitím malého množstva dreva. Teplotu potrebnú k pečeniu dokáže dosiahnuť počas pár minút a udržať dlhé hodiny. Aj počas pečenia však viete priložiť na oheň, iba jednou z najväčších kvalít voči tradičným peciam je to, že v tejto vieme kombinovať naraz aj údenie a pomalé pečenie (barbecue), vytvárajúc tak ešte viac možností na rozličné variácie netradičných jedál.

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 pokrytá silikónom, čo ju chráni pred nepriaznivými vplyvmi počasia.

[Mobilná pec Tynker](#) dokáže umiestnená v našej záhrade navodiť podobný zjav a zážitok, ako jej vbudovaná verzia. Oproti tradičnej peci si však jej nahriatie nevyžaduje nákladnejšie prípravy a zdĺhavé stavenie. Ľahko sa dá postaviť na hotový pult, masívnejší stôl s tým, že ju hocikedy vieme premiestniť. Vďaka svojim kompaktným rozmerom sa dá umiestniť a používať aj v menších záhradách.



### 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?**

Ľahko 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 nakrmiť 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 [kovové 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 pokrytá silikónom, 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 neupravené 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 otvorení 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.

**Prajeme Vám peckové pečenie!**



## **HAPPY FLAME s.r.o.**

**Hlavná 186/75, 076 51 Pribenik - Slovakia**

IČO: 53238010 DIČ: 2121317407 IČ DPH:SK2121317407  
Č.úctu: SLSP a.s. Kr. Chlmec IBAN: SK10 0900 0000 0051 7432 0293

Tel.: +421-(0)-944-433-644

[www.happyflame.online](http://www.happyflame.online) e-mail: [info@happyflame.eu](mailto:info@happyflame.eu)