

Внутрішня решітка з чорного металу або з харчової нержавійки

Монтаж: встановлюється на внутрішні опори (вварені всередину пічки трикутники)

Використання:

- **Решітка з чорного металу:** підходить для розміщення на ній посуду або приготування продуктів без прямого контакту з решіткою (замотані в фользі, в посуді, тощо.)
- **Решітка з харчової нержавійки:** підходить для прямого контакту з продуктами.
- **Найчастіше використовується** як альтернатива грилю **або** після того як в казані вже приготували страву і залишився ще жар від дров – в середину ставлять решітку та готують овочі/м'ясо на залишковому жарі



Хомут на корону



Монтаж: встановлюється на верх пічки і фіксується положення двома ботами

Використання: зверху пічки нарізані отвори через які гаряче повітря рівномірно нагріває казан, але через них може виходити частину диму. Щоб контролювати цю ситуацію використовують хомут

Є три основних положення:

1. Повністю перекриті верхні отвори – для мінімізації диму. Казан з сторони димоходу може більше підкіпати
2. Частково перекриті отвори – для кращого нагріву казана з всіх сторін
3. Знятий/опущений нижче рівня отворів – для встановлення додаткових опцій або використання без димоходу

Кришка-стіл з ніжкою

Використання: столик, гаряче копчення та краще приготування страв на внутрішній решітці

Монтаж як столика: одне кріплення над ручкою в пічці, інше – додаткова ніжка яка йде в комплекті

Монтаж для готування: бажано зняти/опустити хомут, якщо він є, процес гарячого копчення описаний далі





Гаряче копчення в “Марічці”

- На прогорілі дрова або деревне вугілля засипати мокрі тріски, бажано закривати не все дно, щоб не загасити вугілля. На Марічку 400мм.. потрібно орієнтовано 150-200грам щепи.
- Поставити внутрішню решітку.
- Покласти на решітку продукти для копчення.
- Закрити кришкою.
- Отвір з боку кришки повинен збігатися з вирізом на печі для виходу диму.
- Якщо у Вас пічка з димоходом – перекрийте шибер на трубі.
- В 90% випадків достатньо, щоб обидві дверки були закриті, при потребі відрегулювати тягу дверцятами піддувала.
- Тріски не повинні містити кору. Інакше продукти матимуть гіркоту. При бажанні на решітку під продукти можна покласти шматочок фольги, щоб жир не скапував в тріски та було легше потім відмити решітку. Копчення процес дуже індивідуальний і після декількох разів Ви зрозумієте як особисто Вам зручніше.

Підставка для посуду



Монтаж: встановлюється на верх пічки (бажано зняти/опустити хомут, якщо він є)

Використання: для використання пічки з посудом меншого розміру з пласким дном (каструлями, сковорідками, чайниками ітп.)





Друге дно (додатковий знімний колосник)

Монтаж: встановлюється на внутрішні опори (вварені всередину пічки трикутники)

Використання: для підняття рівня жару, щоб зменшити відстань між вогнем на посудом. Актуально при використанні вугілля / брикетів і сковорідок.





Перехідне кільце для меншого казана

Монтаж: встановлюється на верх пічки (бажано зняти/опустити хомут, якщо він є)

Використання: для використання пічки з азіатськими/татарськими казана та іншою посудом з опуклим дном та меншим ніж пічка діаметром



Вставка для кращого прогорання дров



Принцип дії: по периметру пічки залишаються отвори які повністю відкритті + отвори на самій вставці, забезпечують кращу циркуляцію повітря. Збільшує ККД пічки, покращує згоряння дров, зменшує кількість диму.

