

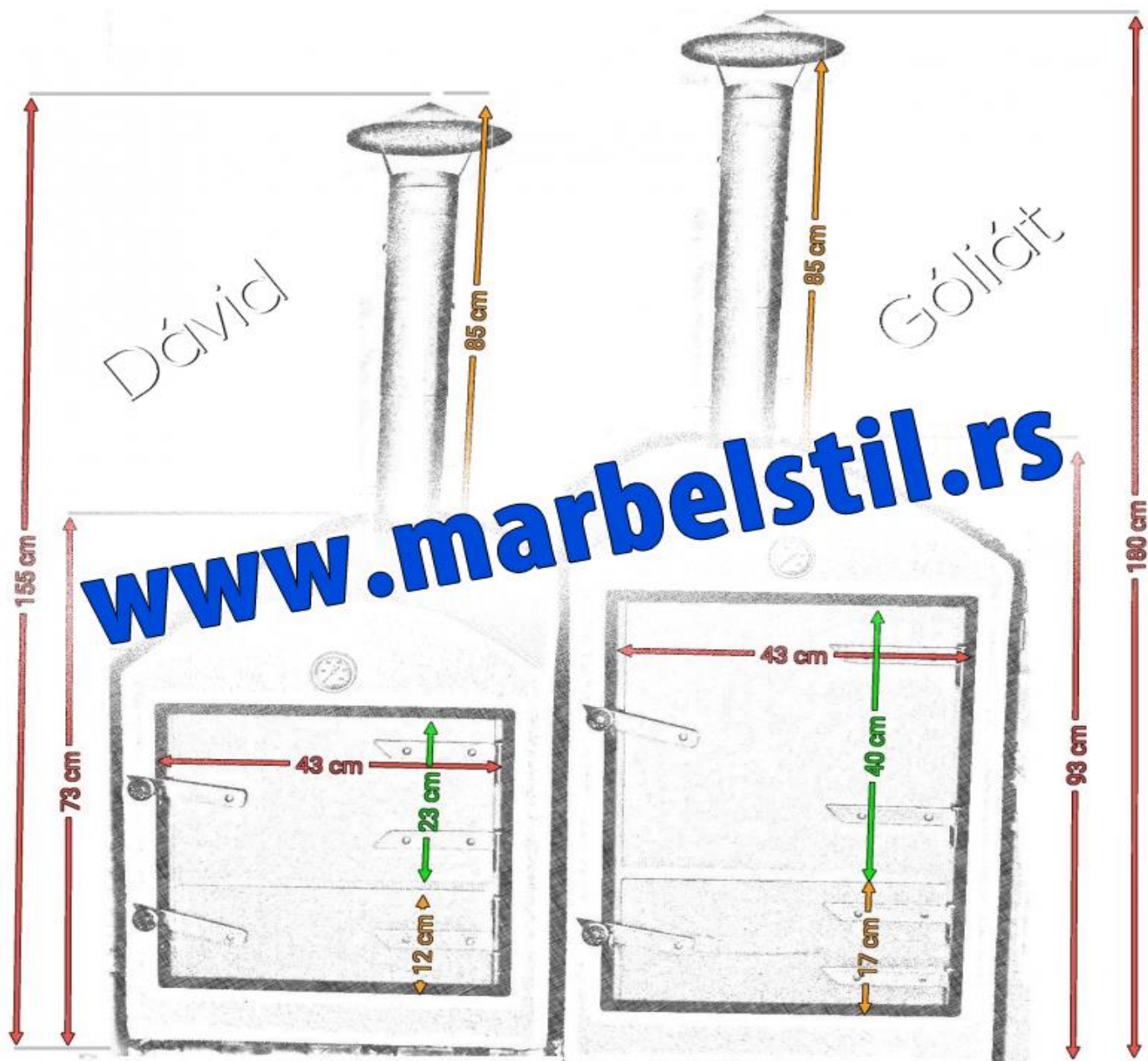
Često ponavljena pitanja :

Koju pećnicu da izaberem za porodičnu upotrebu?

Naša aktivnost iznajmljivanja peći nas je obogatala velikim iskustvom:

Pećnica veličine "DAVID" je savršena za manje događaje, žurke u kompaniji i rođendane na skupovima do 25-30 ljudi. Peć klase "Golijat" može sve ovo da uradi za okupljanje od 45-50 ljudi. Dakle, manja pećnica (Cube, David, Totia) se pokazuje kao više nego dovoljna za porodičnu upotrebu! Veća pećnica (Golijat, CubeKSL, TotiaKSL) preporučuje se za upotrebu ako je posuda koju koristimo veća od 23cm. U pećnicama klase „Golijat“ mogu se koristiti zemljani, keramički i liveni lonci do visine 40 cm.

Ovde možete pogledati skalirani dijagram peći



Da li je termometar uključen u nabavnu cenu?

- DA!
- Nema skrivenih troškova. Sve od termometra do kape za dimnjak je uključeno u cenu, nema doplata!
- Navedena nabavna cena uključuje kompletnu pećnicu spremnu za upotrebu. Ako vam treba, možete kupiti samo postolje i ostali pribor (tapsije, rešetke, alati). Naše pristupačne cene na tržištu jasno rezultiraju najpristupačnijim tipom peći ne samo na Srpskom tržištu već i na tržištu srednje Evrope.

Kako se pećnice razlikuju jedna od druge?

- Peći u našoj ponudi su različite visine i različitih oblika.
- Podna površina svih naših peći je 60 x 80 cm (Osim pizza pekača koji je 60x70) unutrašnji deo pećnice : 43 x 65 cm.
- U zavisnosti od modela menjaju se samo visina i spoljni oblik.
- Unutrašnji dizajn rerne je podjednako zakrivljen za Cube proizvode, tako da je cirkulacija toplog vazduha takođe savršena kod ovih pećnica!
- Pećnice klase „David” sadrže 2 para šina za rerne, dok peći klase „Golijat” imaju veća ložišta i veća vrata rerne zbog povećane visine, tako da su u njih ugrađena tri para šina.
- Naši tipovi peći koji pripadaju klasi "David": David, Cube, Totia. (60x80x73cm)
- Naši tipovi peći koji pripadaju klasi "Golijat": Golijat, CubeKSL, TotiaKSL. (60x80x95cm)

Koliki je dimnjak u osnovnoj ceni?

- radimo sa crnim čeličnim dimnjačkim cevima prečnika 120 mm.
- u telo peći je ugrađen spoj dužine 40 cm, koji je ujedno i regulator promaje.
- za ovo je takođe potreban 40 cm visok, ravan dimnjak.
- kapa za dimnjak za zaštitu od kiše je postavljena na vrhu.
- ova dužina dimnjaka je sasvim dovoljna da stvori adekvatan protok vazduha.
- treba ga dodati samo pri prolasku kroz eventualni poklopac.

Da li vam treba krov iznad peći?

- Nije potrebno praviti krov ako želite samo da zaštitite rernu od vremenskih prilika.
- Zahvaljujući potpuno otpornom materijalu na vremenske uslove, pećnica se može koristiti na otvorenom zimi i leti, po snegu i mrazu.
- Zimi preporučujemo zapušavanje dimnjaka samo da sneg ne bi upao u unutrašnjost.

Može li termometar biti u pećnici tokom zagrevanja ili zimi?

- Da, možete biti unutra. Na ovaj način se temperatura može kontrolisati i tokom perioda grejanja.
- Zimi ga treba držati na mestu gde temperatura ne pada ispod 0 stepeni.
- Iz ovih razloga ne podržavamo termometar koji se može uvrnuti u vrata prilikom projektovanja naših peći.
- Termometar, koji se može ubaciti i ukloniti jednim pokretom, ne pravi probleme tokom zimske upotrebe.

Može li se organizovati dostava do mog prebivališta?

- Uz način isporuke paletnog paketa, naručeni proizvod stiže vrlo lako.
- Uz pomoć rodbine, komšija i prijatelja, 2-3 osobe lako se nose sa kretanjem u dvorištu ili na parceli.
- Svi dodaci uključeni u narudžbu su upakovani u pećnicu, ne morate posebno da platite naknadu za paket!
- Naknada za dostavu paketa za jednu paletu je proverite sa kolegom na broj : +38163699394
- Na jednoj paleti možemo isporučiti dva proizvoda. (npr. dve peći, ili jednu peć i postolja)
- Isporuka u određeno vreme (npr. 11.08.2024. 14:00) nije moguća

Saznajte više o načinu isporuke : +38163699394

Koje opcije plaćanja su dostupne?

- Možete platiti bankovnim transferom na naš bankovni račun, koji sistem šalje u automatskoj poruci nakon finalizacije porudžbine. Za ovaj, način plaćanja Bankovni transfer mora biti izabran u procesu naručivanja! U slučaju kupovine peći, dovoljno je uplatiti iznos dan pre isporuke kada zovemo da dogovorimo termin isporuke! Nije potrebno plaćanje unapred!
- Moguće je i plaćanje pouzecom, kada je proizvod isporučen kurirskom službom. U ovom slučaju, opcija COD mora biti izabrana u procesu naručivanja! Prilikom preuzimanja proizvoda, račun možete izmiriti na licu mesta u gotovini. Neke kurirske službe imaju opciju plaćanja karticom ali se posebno treba naznačiti prilikom porudžbine.
- Gotovinsko plaćanje možete koristiti prilikom ličnog preuzimanja, u slučaju preuzimanja na našoj lokaciji! I kod nas je omogućeno plaćanje karticama.

Da li se naručeni proizvod može preuzeti lično?

Da. Što se tiče pećnica/stalka, obratite pažnju na sledeće:

- Proizvod možemo isporučiti samo u unapred dogovoreno vreme. Mesto preuzimanja je otvoreno: ponedeljak-petak od 80:00 do 16:00!
- možemo da rešimo utovar na "zamenskoj" paleti, molimo donesite zamensku paletu na kamionet ako je moguće (nije uslov).
- Utovar viljuškarom se rešava na našem stovarištu.
- O trakama potrebnim za pričvršćivanje i kartonskim listovima potrebnim u slučaju transporta više proizvoda posebno obratiti pažnju.
- Adresa mogućnosti ličnog preuzimanja: Subotica, Majšanski Put 118 – Senta , Grofa Baćanjića Lajoša 16

Kako i šta treba koristiti u pokretnoj peći?

- Dozvoljeno je samo suvo, tvrdo ogrevno drvo. Pre svega preporučujemo bagrem. U slučaju drugog tvrdog ogreva (hrast, bukva i sl.) treba pokušati koristiti ogrevno drvo koje je odležalo na suvom mestu najmanje 2-3 godine.
- Mora se izbegavati upotreba tečnosti za paljenje i kocki za paljenje! Prilikom korištenja pomenutih hemikalija dolazi do apsorpcije mirisa u zid rerne i samim tim i mirisa i ukusa pripremljene hrane.
- Koristeći suve (nebojne) novine i drvo debljine prsta, pravimo malu lomaču.
- Za paljenje vatre možemo koristiti gasni upaljač.
- Kako se vatra rasplamsava, možemo da stavljamo sve više trupaca na vatru.
- Za oko pola sata počinje da se formira žar i temperatura dostiže 200-250 °C. Pečenje sada može da počne.
- Kada više nema plamena iznad žara, regulator promaje i vrata ložišta se mogu zatvoriti. Pokretna furuna jako dobro zadržati toplotu na ovaj način.
- Pepelom ćemo se baviti sutradan, kada bude savršeno ohlađen. Na ovaj način se u velikoj meri može izbeći mogućnost opekotina.
- Tokom upotrebe, spoljna temperatura (osim vrata) – zahvaljujući izolacije - zagreva se samo do topline ruke.

Da li hrana dolazi u kontakt sa dimom u ovoj vrsti peći?

- Da. Kao i u tradicionalnoj rerni, i ovde naše pečenje dobija prijatan dimljeni ukus.
- Zbog dizajna rerne, plamen ne dopire direktno do posuđa već dolazi u kontakt sa dimom, tako da hrana dobija blagi šmek dima ne oštećujući posude.

Da li se vrata otvaraju levo ili desno?

- Nema pravila kod postavki vrata, u koliko želite možete izabrati da li želite leva ili desna.
- U ovom slučaju, stavite desni proizvod "leva šarka" ili "desna šarka" u korpu!
- U svakom slučaju, željeni pravac se određuje okrenutim prema pećnici, na desnoj ili levoj strani.
- Za ovu opciju nema doplate!

Koje veličine tepsije mogu da koristim u svojoj rerni?

- Sistem držača za tacne je dizajniran tako da se standardne rešetke 40x40 cm i plehovi iz kućnih rerni mogu koristiti.
- Dodatna oprema u asortimanu naše prodavnice je odabrana tako da odgovara i veličinski i kvalitetom.
- Mogu se koristiti rešetke i tepsije sa maksimalnom površinom poda 40x60 cm.

Koji temelj je potreban za peć?

- Bilo da odaberete postolje od laganog betona ili postolje Đavolje kočije ili metalno postolje za svoju pećnicu, ne morate praviti ozbiljne betonske temelje!
- Tvrdo (ne sveže napunjeno) travnato zemljište će takođe biti dobro. Ali 6 betonskih ploča za popločavanje 40x40 cm raspoređuju težinu peći, čak i sa sveže napunjenom zemljom, tako da ne morate da brinete da će potonuti. U slučaju popločavanja, slojevitost popločanog kamena namenjenog za pešački saobraćaj je više nego dovoljna.
- Ako planirate letnju kuhinju, a npr. gradite pult od cigle, pa zatražite pomoć zidara da izračuna neophodnu osnovu.
- Ako planirate da napravite metalno postolje ili potpornu konstrukciju za peć, L profili kao osnova će biti dovoljno čvrsta da vam peć ima oslonac na sve četiri strane.

Zašto je naša pećnica jeftinija od naših konkurenata?

- Zato što se trudimo da zadržimo monopol na tržištu.
- Zato što smo dostigli i postigli kapacitet od 600 komada godišnje. Sirovine uvezene direktno od proizvođača nam daju slobodu formiranja cene i samim tim možemo da se pohvalimo dobrim cenama i kvalitetom.
- Prodajemo proizvode po realnoj i fer ceni. Zašto biste platili dva ili tri puta više za isti proizvod?
- Dajemo 2 godine garancije za naše proizvode.

Šta čini pećnicu koju pravimo drugačijom?

- Od ostalih proizvoda se razlikuje po materijalu, načinu pripreme i upotrebe.
- Zahvaljujući poroznoj konstrukciji lakog betona i našoj jedinstvenoj proizvodnoj tehnologiji, naše peći se sastoje od omotača sa izvanrednim pokazateljima toplotne izolacije. Plemeniti malter spolja, poseban keramički premaz iznutra obezbeđuje zaštitu strukture. Zahvaljujući konstrukcijskim materijalima i tehničkim rešenjima, toplotna ekspanzija izazvana kontinuiranim zagrevanjem i hlađenjem ne šteti peći na duži vremenski period.

Zato nudimo doživotnu garanciju protiv pukotina na telu peći!

- Izrađujemo ne izolovanu pećnicu od lima. U slučaju ovih peći, kao rezultat neprekidnog zagrevanja i hlađenja, kondenzovana para se taloži između izolacije i metalnog lima, uzrokujući koroziju konstrukcije.
- Mi ne pravimo peći od gline. U slučaju takvih peći, često se može videti da je telo rerne napuklo usled neprekidnog zagrevanja i hlađenja i vibracija izazvanih transportom. Naša moderna pećnica od materijala otpornog na vibracije nudi doživotnu garanciju protiv pucanja!
- Ne pravimo peći od cigle. Zidanoj peći od 500-800 kg potrebno je pet do osam puta duže da se zagreje. I u direktnoj srazmeri sa ovim, potrebna je sve veća količina goriva za grejanje. Na primer, morate da zapalite vatru u šest ujutru i držite vatru ako želite da ispečete nešto za ručak. Međutim, sledećeg jutra je još toplo ako želimo nešto da ispečemo u njoj. Da li ima potrebe za tim?
- Pravimo ne livene šamotne peći. Zbog svoje gustine, šamot je teži i dovodi do sporijeg zagrevanja od zagrevanja peći od cigle.
- Dvoja odvojena vrata (kamin i pećnica) znatno olakšavaju kontrolu temperature. Moguća je čak i kontinuirana 24-časovna upotreba. A tepsije nisu u direktnom kontaktu sa plamenom, tako da hrana ne gori i temperatura u rerni je ravnomernija.

Da li peći zahtevaju održavanje?

- Da, kao i svakoj veštačkoj opremi koja je posebno izložena vremenskim nepogodama, potrebno joj je periodično održavanje.
- To se uglavnom odnosi na metalne delove. Periodično farbanje konstrukcija vrata i elemenata dimnjaka može biti potrebno svake 1-3 godine. Preporučljivo je to učiniti u proleće. Uz pomoć crne boje otporne na toplotu do najmanje 600°C.
- Periodično podmazivanje šarki vrata je takođe neophodno! Ako osetite da se vrata teže otvaraju, preporučljivo je podmazivanje istih.
- Ako za svoju pećnicu kupite i metalno postolje ili đavolja kolica, metalni delovi se po potrebi mogu prefarbati mat crnom emajl bojom. Drvene letvice se mogu tretirati tankom glazurom u boji trešnje (ili bilo koje boje po vašem izboru).
- Telo peći ne zahteva posebno održavanje. Oštećenja izazvana mehaničkim uticajem mogu se lako popraviti uz pomoć gipsa koji se isporučuje uz peć!

Da li se hleb i pica mogu peći direktno na plehu?

- Savetujemo Vam da ne!
- Otpuštanje toplote glatkih listova je veoma intenzivno!
- S druge strane, na zasebnom kamenu za picu, na granitnoj ploči ili na okrenutom ravnom plehu, ova peciva se takođe peku do veoma dobre hrskavosti!

Nisam našao odgovor na moje pitanje u FAK!

Slobodno nas kontaktirajte :

- E-pošta: viktor.homoljao@marbelstil.rs

- Telefon: +38163699394

- Našu službu za korisnike možete kontaktirati na telefon: +38163699394.

(Trenutno je veoma zauzeto, pa budite strpljivi i uporni.)

... a uskoro će i drugi moći da pročitaju odgovor na Vaša pitanja.