

USER MANUAL



Hi,

Gefeliciteerd met de aankoop van jouw Utenkorv! Een vuurkorf met eindeloze mogelijkheden die gegarandeerd zorgt voor fijne momenten in de buitenlucht. Deze Utenkorv is ontworpen en volledig gemaakt in Nederland. Onze eigen R&D afdeling heeft de ontwerpen gemaakt en de productie van deze Utenkorv flatpack wordt door onze eigen lasafdeling in Putten gedaan. Het enige wat jij nog hoeft te doen is de Utenkorv in elkaar zetten.



Kom je er niet helemaal uit? Bekijk dan online onze montagevideo waarin wij de Utenkorv Flatpack in elkaar zetten.

Bouten & moeren



8x per soort

Benodigheden montage



Hamer

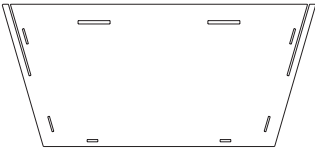


Platbektang



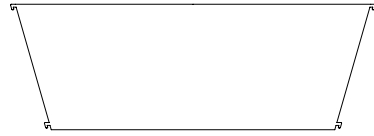
Handschoenen

1. Zijplaat



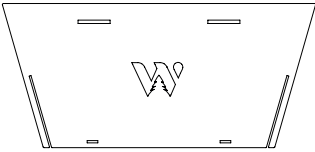
2x

7. Dubbele wand



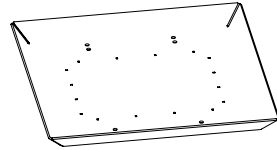
2x

2. Zijplaat met logo



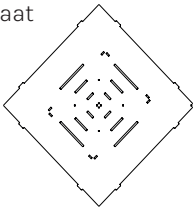
2x

8. Kolenbak



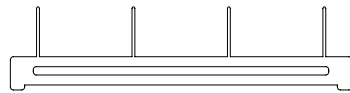
1x

3. Bodemplaat



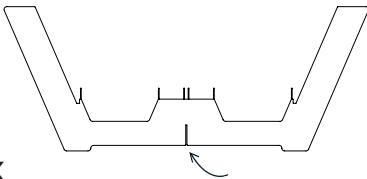
1x

9. Poot kolenbak



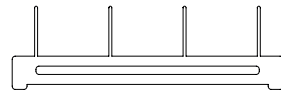
2x

4. Poot



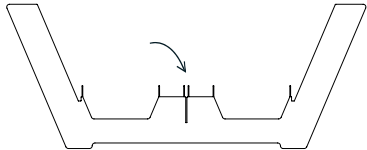
1x

10. Poot kolenbak



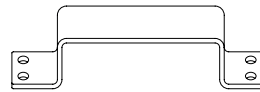
2x

5. Poot



1x

11. Handvat kolenbak



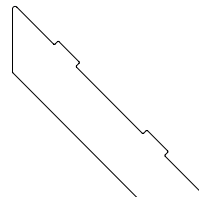
2x

6. Dubbele wand met logo



2x

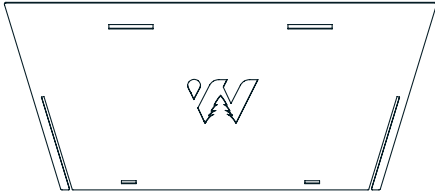
12. Bakplaat



4x

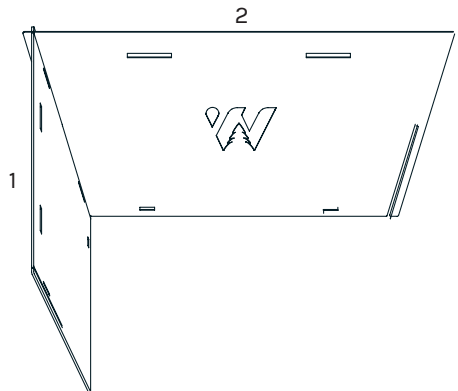
Montage

Let op! Plaats het logo de juiste kant op.



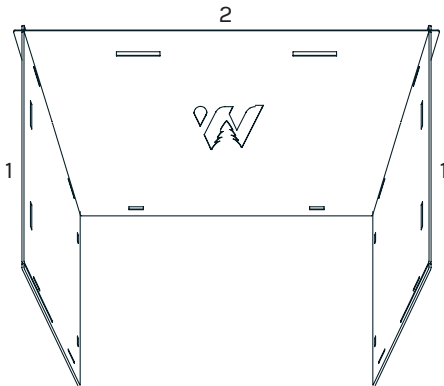
STAP 1

Schuif plaat 1 in plaat 2.



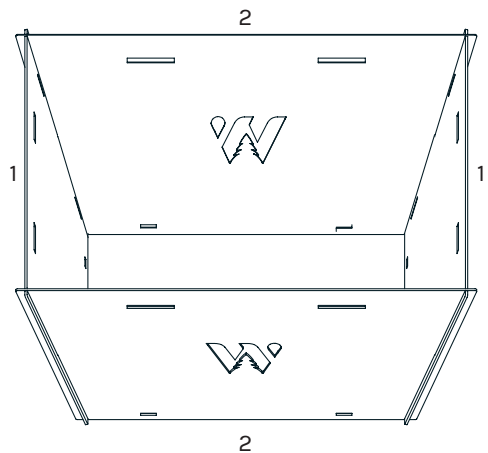
STAP 2

Schuif de tweede plaat 1 in plaat 2.



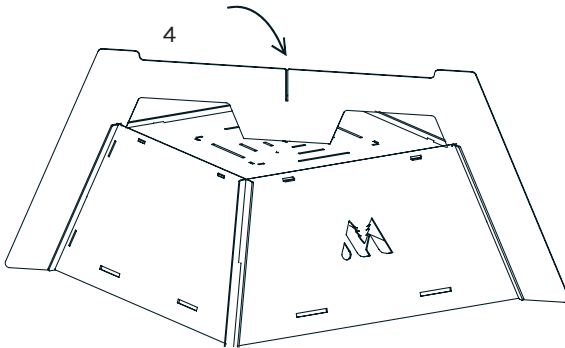
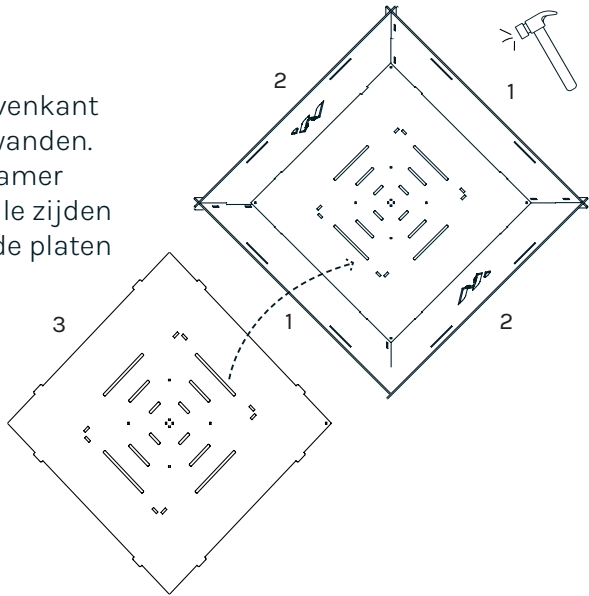
STAP 3

Schuif de tweede plaat met logo (2) vast aan het geheel.



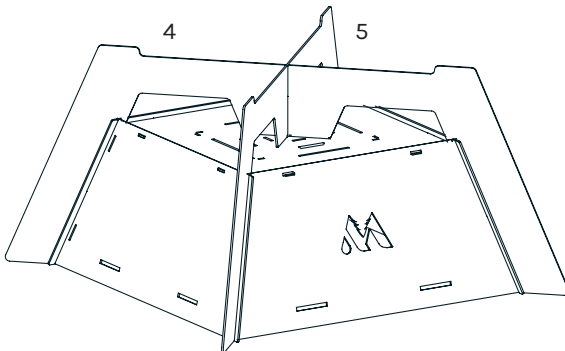
STAP 4

Schuif vanaf de bovenkant plaat **3** tussen de wanden. Sla deze met een hamer naar beneden tot alle zijden vastgeklikt zijn in de platen **1&2**.



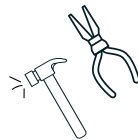
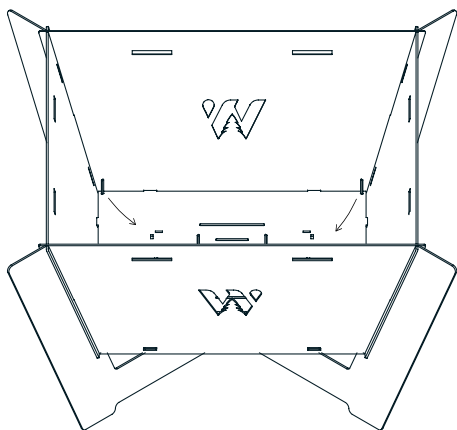
STAP 5

Leg de bak op z'n kop en schuif de poot (plaat **4**) in de daarvoor bedoelde gaten van plaat **3**.



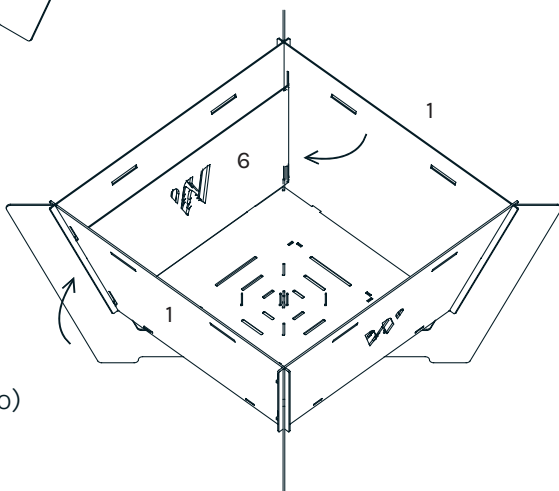
STAP 6

Schuif de andere poot (**5**) door plaat **4** heen en in de daarvoor bedoelde gaten van plaat **3**.



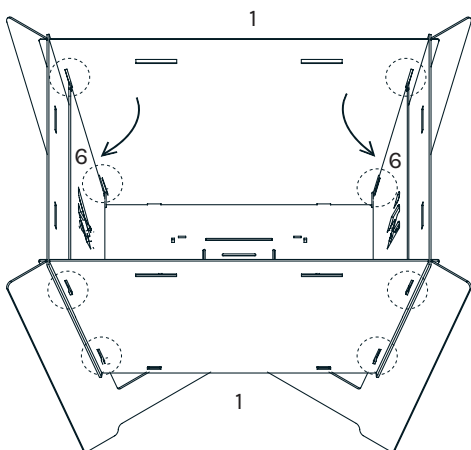
STAP 7

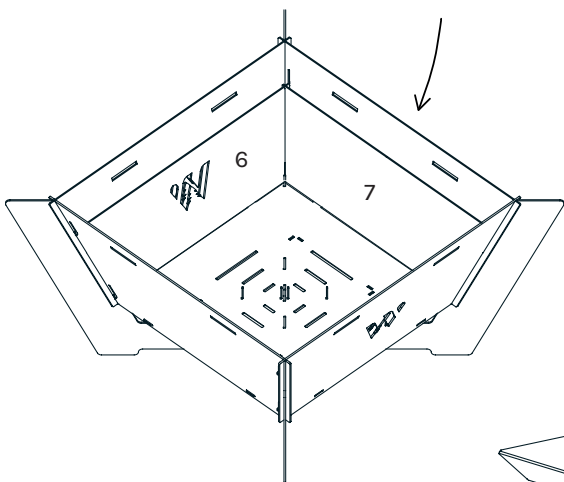
Draai de bak om en zet 'm op z'n poten neer. Buig met de tang de lipjes in de hoeken naar het midden toe en de lipjes in het midden naar de hoeken toe. Sla ze vervolgens plat met de hamer.



STAP 8

Plaats 2x plaat 6 (met logo) in de gleuven van plaat 1.



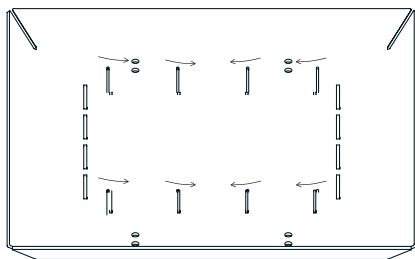
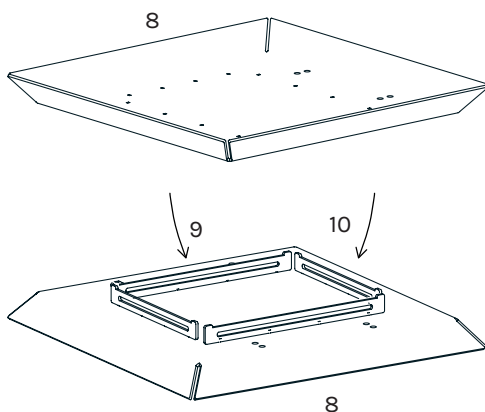


STAP 9

Plaats 2x plaat **7** (zonder logo) in de gleuven van plaat **6**.

STAP 10

Leg de kolenbak (**8**) op z'n kop. Plaats de 4 poten (**9 & 10**) in de daarvoor bestemde gleuven.



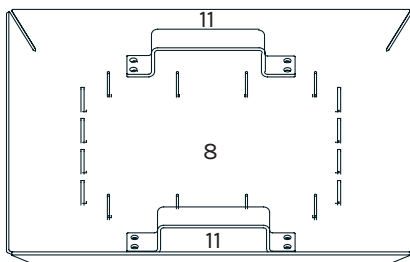
STAP 11

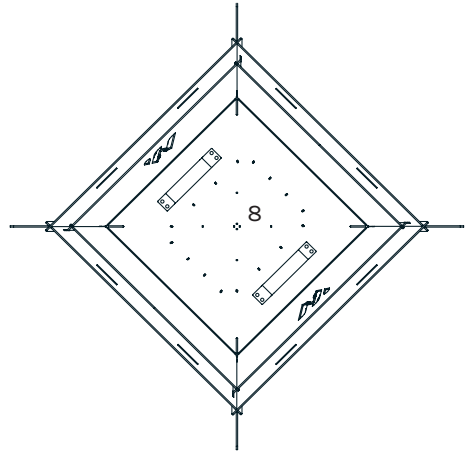
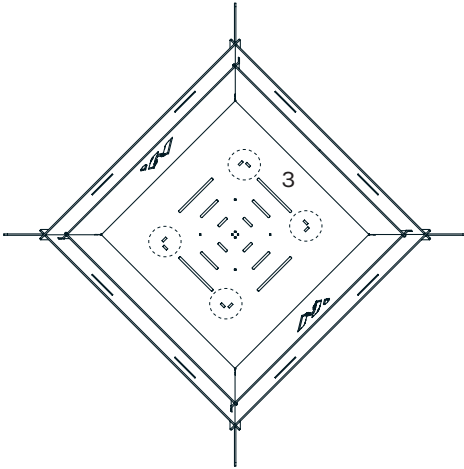
Zet de kolenbak op z'n pootjes. Sla met een hamer de lipjes naar binnen toe om, zodat de poten vast blijven zitten aan de kolenbak.



STAP 12

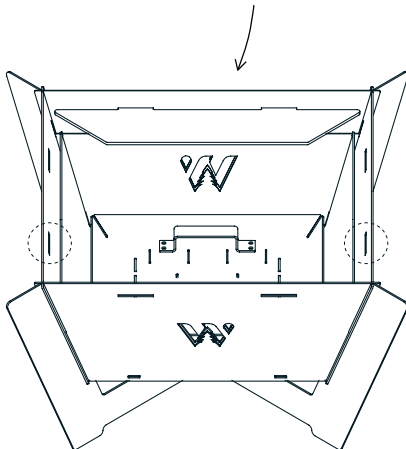
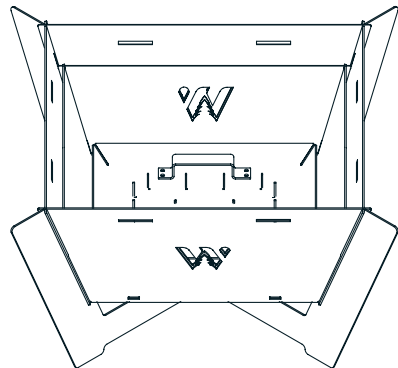
Plaats de handvatten (**11**) op de daarvoor bestemde gaten in kolenbak (**8**). Draai de handvatten aan met de meegeleverde moertjes.





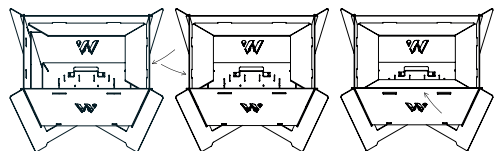
STAP 13

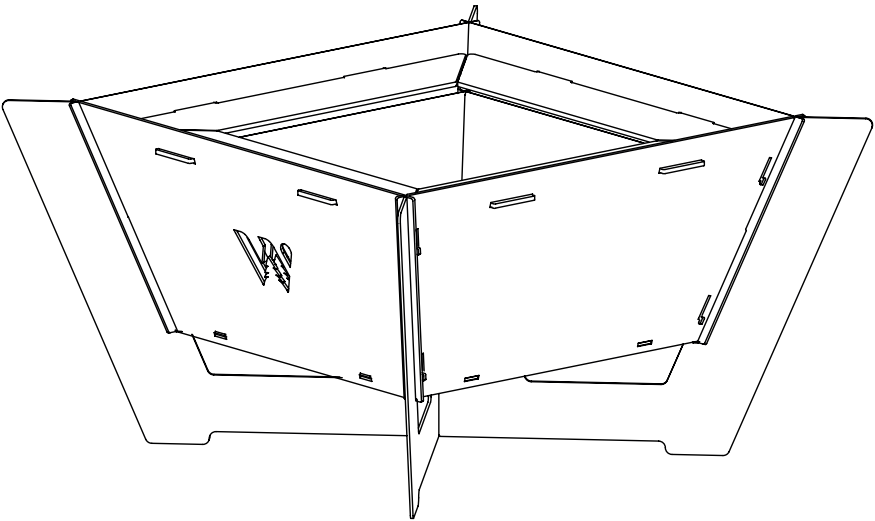
Plaats de pootjes (9&10) van de kolenbak (8) in de daarvoor bestemde gleuven in plaat 3.



STAP 14

Plaats de 4 bakplaten (12) om en om in de gleuven van plaat 1 & 2.





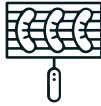
Klaar voor gebruik!

Gebruik

Functies van de Utenkorv Flatpack



Bakken



Grillen



Vuurkorf



Maak de bakplaten de eerste keer even goed schoon. Vet ze voor gebruik in met een doekje en wat olijfolie.



Gebruik natuurlijke aanmaakblokjes en de Zwitserse stookmethode voor het maken van een vuurtje.



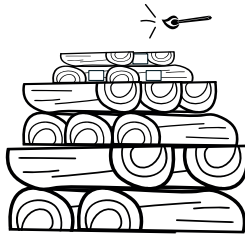
Maak na het gebruik de bakplaten goed schoon. Het is mogelijk om de platen in de vaatwasser te doen.



Wij raden het aan om na het schoonmaken de platen weer in te oliën met olijfolie. Hierdoor zullen de platen minder snel roesten.

Vuurtje maken

Het vuur maken doe je altijd op de Zwitserse stookmethode, oftewel omgekeerd stoken. Begin met het opstapelen van houtblokken door deze kruislings op elkaar te leggen tot de kachel of vuurkorf vol is. Dan leg je de aanmaakblokjes bovenop en steek je het vuur aan.



Wanneer het vuur brandt plaats dan steeds nieuwe houtblokken op het vuur zodat het blijft branden. Je moet zo'n 45 minuten wachten voordat je eten kunt bereiden op de Utenkorv Flatpack. Let hierbij wel altijd op dat de bakplaten, grill en of pizzasteen goed warm zijn.

Wanneer je merkt dat je weer wat vuur moet maken zorg er dan voor dat je niet teveel hout in een keer toevoegt. Wanneer je dat namelijk wel doet krijg je in 1 keer een groot vuur en extra warmte. Zorg er voor dat je altijd geleidelijk kleinere blokjes hout op het vuurtje gooit.

Waarschuwing

De Utenkorv Flatpack is alleen te gebruiken in de buitenlucht, dus niet binnen. De Utenkorv is echt ontworpen voor buitenkoken in een goed geventileerde omgeving. Plaats de brandende Utenkorv dan ook niet in een gesloten omgeving, onder een parasol of andere obstakels.

Maak geen gebruik van petroleum, alcohol of andere vloeistoffen om het vuur aan te krijgen, wanneer je wilt gaan koken is dit niet goed voor je gezondheid. Gebruik altijd droog hout dat bedoeld is om mee te stoken. Geen houtsoorten met verfstreken o.i.d.

Wanneer er vuur in de Utenkorv brandt, houd dan altijd kinderen, dieren en anderen zoveel mogelijk weg bij het vuur. Gebruik nooit vloeibare middelen om het vuur weer op gang te brengen.

Zorg er altijd voor dat er geen brandbare dingen rondom de Utenkorv liggen. Voor de maximale veiligheid houd je zo'n meter rondom de Utenkorv vrij. Plaats de Utenkorv ook niet op of dichtbij glas, brandbare oppervlakten of ander oppervlakten die niet beschadigd mogen worden. En gebruik de Utenkorv niet tijdens een storm of zeer heftige wind.

Gebruik tijdens het bereiden van eten op de Utenkorv altijd hittebestendige BBQ-handschoenen. Ook bij het toevoegen van hout en of houtskool. De Utenkorv wordt heet, ruim deze dan ook pas op als al het hout volledig opgebrand is, en de Utenkorv helemaal afgekoeld is.

Om alle onderdelen zo mooi mogelijk en goed mogelijk te houden raden wij aan om de RVS onderdelen zoals grillplaten en bakplaten altijd binnen te leggen wanneer je deze niet gebruikt. Net zo hygiënisch.

Wanneer het begint met vriezen plaats de Utenkorv dan zoveel mogelijk binnen in de schuur of onder een overkapping. Uiteraard is het heerlijk om ook tijdens de winterperiode te genieten van de fijne warmte van de vuurkorf. Maar om hem zo lang mogelijk mooi te houden adviseren wij om deze tijdens de winter zoveel mogelijk binnen te stallen en op het moment van gebruik naar buiten te zetten.

Onderhoud

De RVS bakplaten kunnen in het model blijven zitten na gebruik, maar dit raden wij niet aan. Ze zullen langer netjes blijven als je deze eruit haalt en droog bewaart.

Het Cortenstaal gaat oppervlakkig roesten. Deze laag beschermt het metaal waardoor het niet door gaat roesten. Dit hoef je niet te onderhouden.

Is de bakplaat toch aangetast door het Cortenstaal? Schuur de plaat oppervlakkig op met een schuurpapiertje. Vet de plaat daarna direct weer goed in met olijfolie.



Vragen over jouw product? Check help.welvaere.nl
of scan de code.

