

Kolem kamen

1 / 2 0 1 4 O B S A H :

krbová kamna

krbové vložky

kamnové vložky

teplovodní systémy

stavební materiály

keramika

ČASOPIS PRO TY, KTEŘÍ TO S TOPENÍM MYSLÍ OPRAVDU VÁŽNĚ www.kolem-kamen.cz

Už mu byl rok!

Držíte v ruce první letošní vydání našeho kamnářského občasníku. Tímto vstoupil náš plátek do druhého roku života. A stejně jako u malého dítěte, které právě při první svíčke, slzách babiček a hrdosti rodičů, oslavilo první narozeniny, může již dobrý pozorovatel odhadovat, jak a zda se nám ten „kluk“ vyvedl.

Ten náš se nám za první rok pěkně vybarvil. Je rozdělen do jednotlivých barevně označených oddílů, to aby se vám snáze vyhledávalo. Také se už naučil určité pravidelnosti. Vychází každé čtvrtletí, tedy dostáváte jej na stůl čtyřikrát v roce. Já jsem se stala jeho matkou a pravidelně jej budu, na vaše četná přání, krmit recepty. Jeho otcem není nikdo jiný, než můj manžel a řeknu vám, někdy ho drží pěkně zkrátka. Jeho učitelem estetiky je již od narození Michal Jánský, výtvarník, grafik a náš výborný kamarád. Ten mu zase radí, jak se má oblékat, když jde k vám na návštěvu. Má také velikou rodinu v podobě strýců a babiček z řad našich zaměstnanců, kamarádů a obětavců. Velice nás těší, že i přes svůj nízký věk, dokáže oslovit také kamnářské bardy a oni se na něj za-

čínají obracet, kdykoliv potřebují informace o novinkách v našem oboru. Jsme rádi, že pro některé firmy se stává minimálně inspirací. Ale nenecháme jej pěkně spinkat na vavřínech. Hodláme jej pěkně s péčí rodičů vést životem, aby vyrostl v solidního a silného jedince. Jen doufám, že bude mít stále celá jeho rodina počáteční entuziasmus, nadšení, píli a dostatek financí k jeho životaschopnosti. No a co mu přát: Ať nás všechny baví, nás i vás, pak vše půjde samo.

PS: V tomto vydání se můžete dočíst, jak se kluk vydal do světa a přináší vám **novinky, které firmy uvedly na trh na veletrhu ve Welsu a Veroně**.

Dále přináší informace o vychytávkách na novém **webovém rozcestníku** a v neposlední řadě **staročeské zimní recepty**, které jsme pro vás vyhledali, uvařili, upekli a ochutnali. Zase nás to velmi bavilo a litinový sporák Iron Dog 06, kde všechny tyto pokrmy připravujeme nás opět nezklamal. Už máme i téma na příští gastrovíkend: Letem světem. Těšte se!

Jitka Pokorná



Nemáte někdo mátový čaj?

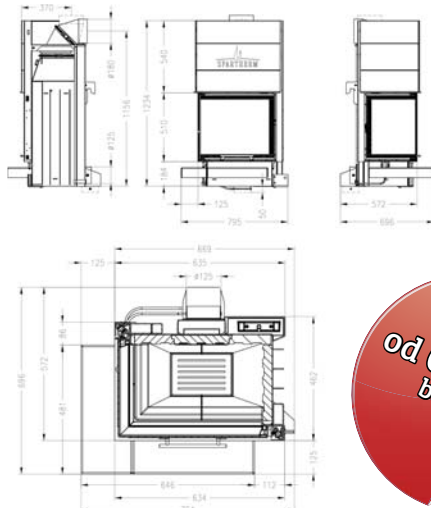
Aneb gastronomický víkend ve Dvorech

Tedy prvotní nápad přišel už na podzim s tím, že tentokrát připravíme hřejivé menu, které by nám pomohlo překonat mrazivé dny nadcházející zimy. My jsme tedy byli připraveni, litinový sporák IronDog 06 též. Kdo ovšem zcela zklamal, to byla zima samotná. Čekali jsme a čekali a ona nepřicházela a nepřicházela. Nakonec jsme to vzdali, zavrhlí nápady některých členů týmu přesunout se do Spojených států, kde zima zcela očividně panuje (sami se na stránkách tohoto vydání přesvědčíte, že přesun kamnářské techniky přes hranici není žádný med) a téměř na prahu jara jsme zrealizovali připravené menu v tomto složení: jako předkrm zadělávané bedly na způsob dršťek, horkou kaštanovou polévku, srnčí se šípkovou omáčkou a karlovarským knedlíkem a jako moučník buchty s tvarohem, mákem a povidly. V pátek bylo 19 stupňů, v sobotu příroda přeci jen pochopila, přišla studená fronta, začalo pršet a udělala se psí zima. Nakonec to tedy vyšlo. Posudte sami.

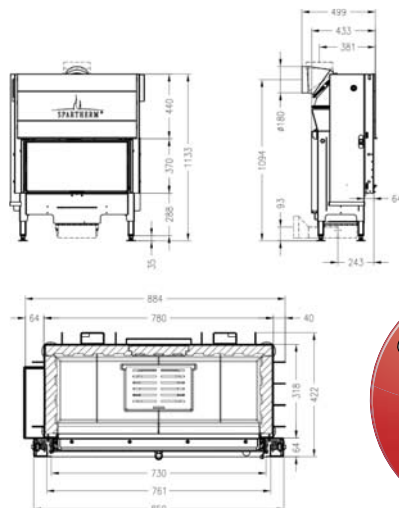


Spartherm

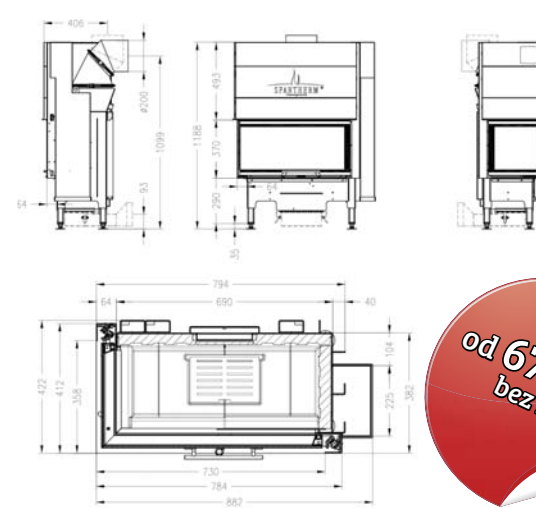
– novinky 2014

Varia 2LR-55h-4S


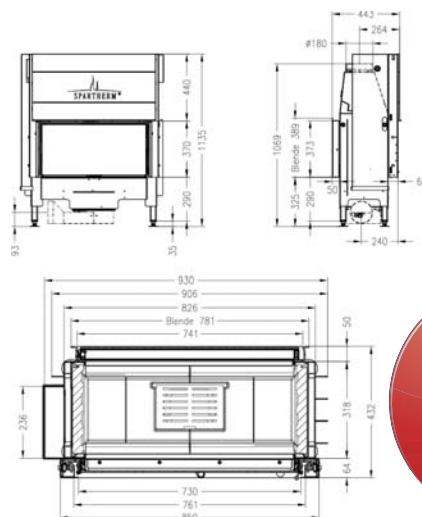
Cena
od 66.360,-
bez DPH

Varia ASh-3S-2


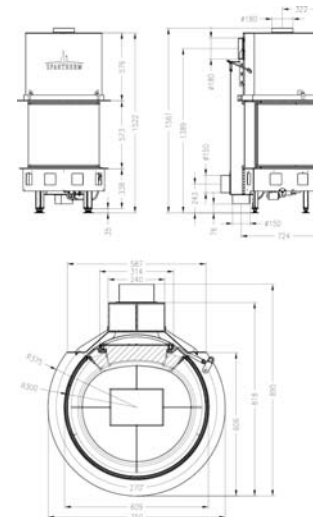
Cena
od 60.200,-
bez DPH

Varia AS-2LRh-4S


Cena
od 67.060,-
bez DPH

Varia AS-FDh-3S-2


Cena
od 69.440,-
bez DPH

Magic


Cena
od 154.000,-
bez DPH

Jako každým rokem se i letos prezentovala firma Spartherm na veletrzích v rakouském Welsu a italské Veroně několika novinkami.

V podstatě se jedná o modely vycházející z oblíbených typů krbových vložek **Varia 2L/2R-55h-4S** a širokoúhlého formátu **Varia AS**.

Topeniště **Varia 2LR-55h-4S (Varia 2RR-55h-4S)** má výkon 7 kW a jeho hlavním znakem je zaoblené rohové sklo. Poloměr zaoblení je však mnohem menší než u „klasické“ Varia 2LR (RR) h. Nová krbová vložka koresponduje s kachlovou novinkou firmy Sommerhuber. Tato krbová vložka, stejně jako zmíněné kachle, vychází z nového trendu, kterým je návrat k oblým tvarům.

Krbové vložky **Varia ASh-3S-2** a **Varia AS-FDh-3S-2** doplnily řadu širokoúhlých vložek s označením ASh o provedení 3S tzn. bez spodního orámování skla.

Další dvě novinky jsou rohové krbové vložky **Varia AS-2Lh-4S** a **Varia AS-2Rh-4S**. Výška prosklení i rozměr čelního prosklení je u novinek stejná jako u již známých krbových vložek řady – tedy 37/73 cm. Rozměr bočního prosklení je cca 35 cm. Ke všem rohovým vložkám je možné objednat i zazdívací rámečky v provedení massiv (6 mm tloušťka) nebo ohýbaný rámeček (materiál 3 mm), tyto rámečky je nutné objednávat zároveň s vložkou, nelze je montovat dodatečně.

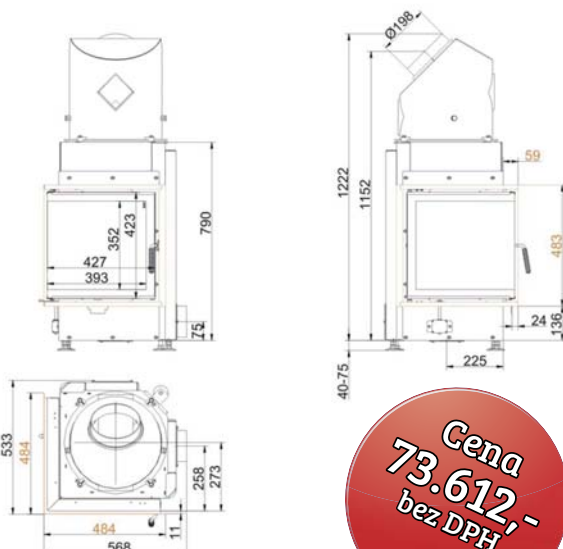
V neposlední řadě Spartherm rozšířil sortiment topenišť určených primárně k zabudování do nízkoenergetických domů s automatickým uzavíracím mechanismem dvířek RLU, Varia AS-4S-2 RLU a průhledovou Varia AS-FD-4S-2 RLU.

Spíše zajímavostí v novinkách 2014 je **topeniště „Magic“**. Jedná se o krbovou vložku s radiusem prosklení R300 a otáčecím mechanismem, kterou je možné ovládat mechanicky, ale i elektrickým pohonem.

O ceníky a technické listy novinek si neváhejte napsat na snidal@brula.cz

Tak jsme se dočkali... BRUNNER®

Eck Kamin 42/42/42



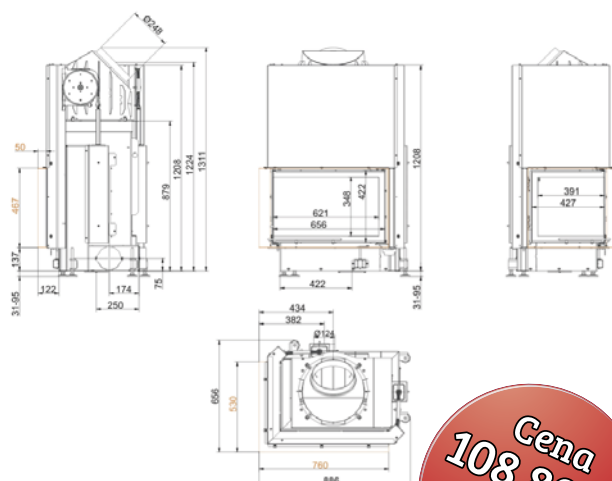
Cena
73.612,-
bez DPH

Nové designové vložky

V předchozím vydání Kolem Kamen jsme představili nové designové krbové vložky Brunner. Počínaje březnem tohoto roku jsou tato ohniště oficiálně v prodeji. Dnes vám přinášíme doplňující technické informace vč. aktuálních cen.

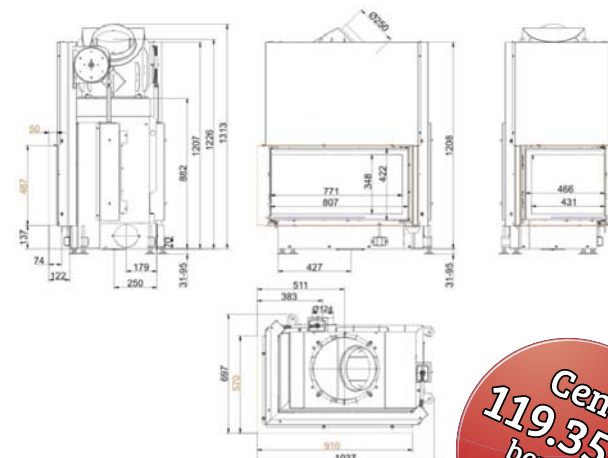
Jedná se o modifikace dobře známých a velmi oblíbených modelů, u kterých bylo sníženo prosklení (Eck Kamin 45/67/44 a Eck Kamin 45/82/48) nebo naopak zvýšeno (Panorama Kamin 70/25/40/25).

Eck Kamin 45/67/44



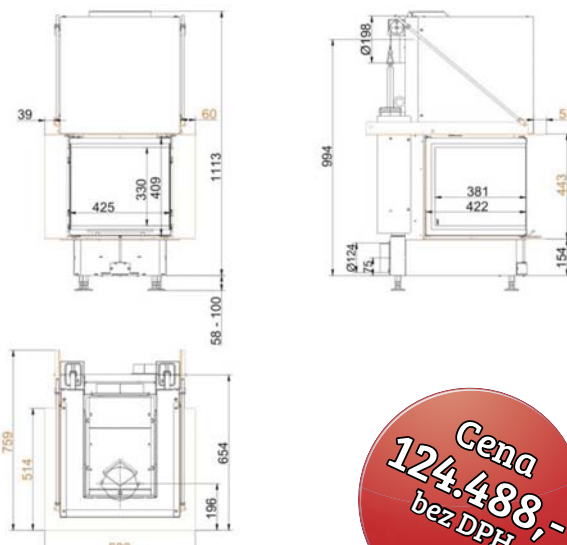
Cena
108.808,-
bez DPH

Eck Kamin 45/82/48



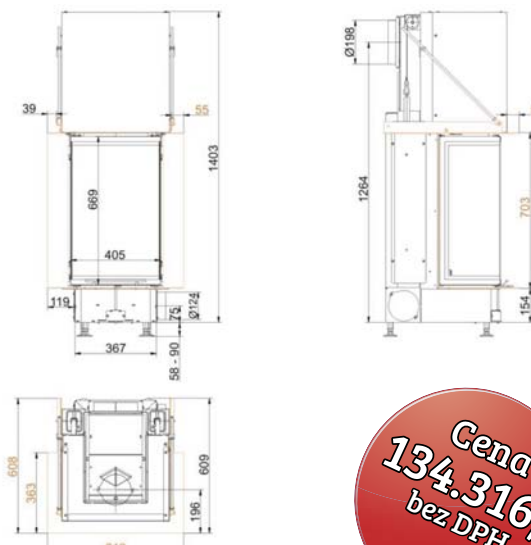
Cena
119.350,-
bez DPH

Panorama Kamin
42/42/42/42



Cena
124.488,-
bez DPH

Panorama Kamin
70/25/40/25



Cena
134.316,-
bez DPH

Spartherm Renova C-Air

Jediná vložka z naší nabídky, určená ke spalování dřeva i uhlí. Rozměrově malá, ale výkonná.

Výkon	8,5 kW ¹ / 7,8 kW ²
Rozsah výkonu	6,0 - 11,0 kW ¹ / 5,5 - 10,1 kW ²
Spotřeba paliva	dřevo, uhlí 2-3 kg/h
Účinnost	> 80%
Rozměry vložky (š x v x h) v mm	420 x 770 x 448
Přední panel (š x v x h) v mm	480 x 790 x 8
Odkouření (horní) ø v mm	160 (volitelně 150, 145)
Dvířka výška / šířka v mm	350 / 410

Cena
47.320,-
bez DPH

¹ dřevo / ² uhlí



Dvířka pro stavěná ohniště GOT s výsuvem

Bavorský výrobce opět nelenil a motivován podněty kamnářů vyvinul dvířka pro stavěná ohniště ve výsuvném provedení. Tímto počinem obohatila firma Brunner již tak technicky výborně řešená dvířka o designový prvek, který umožňuje spojení dlouholeté tradice stavěných topenišť s moderním designem. Veškerá ocelová dvířka včetně rohových prosklení jsou tak již nyní k dispozici i ve výsuvném provedení.



GOT 51-52-52 ST+GOF



GOT 45-67-44 STR

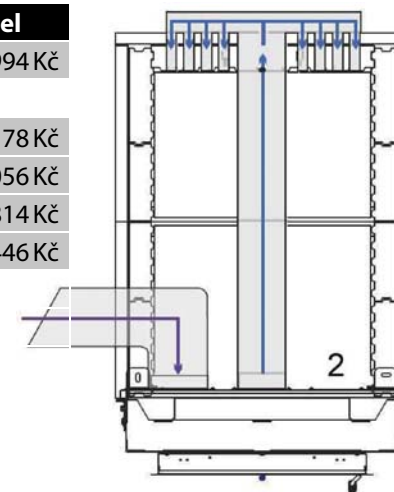


GOT 45-67-44 STR

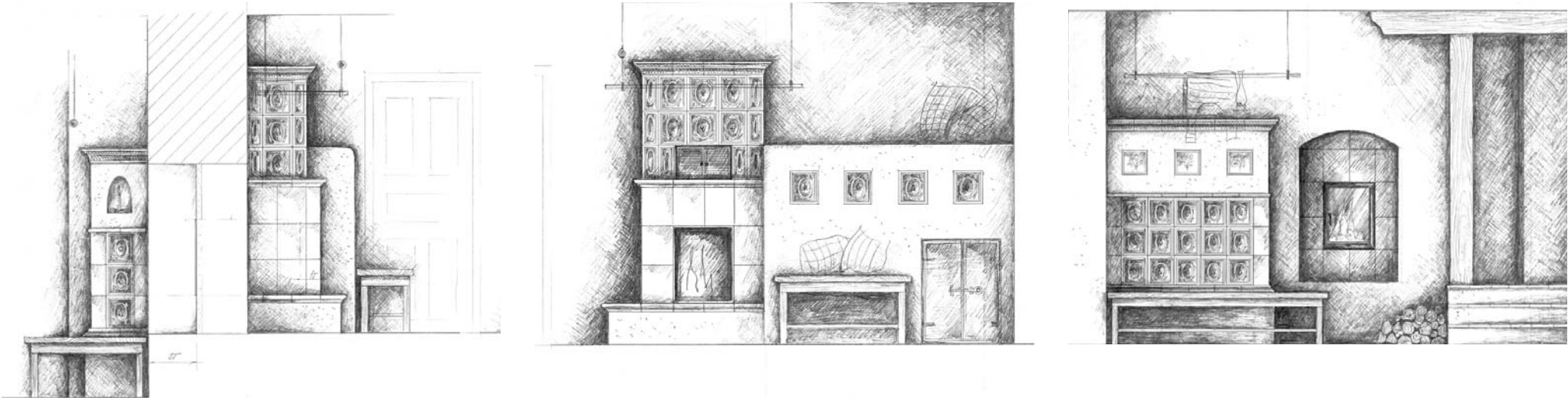
dvířka GOT, rovné sklo		ohniště GOF s dvířky, rovné sklo		ohniště GOF s dvířky, tunnel	
38/86	81 298 Kč	86x42 s dv. 38/86	134 134 Kč	86x42 s dv. 38/86	189 994 Kč
45/101	97 370 Kč	99x42 s dv. 45/101	184 268 Kč		
51/55	69 090 Kč	55x42s dv. 51/55	116 928 Kč	55x42s dv. 51/55	164 178 Kč
51/67	71 736 Kč	66x42 s dv. 51/67	120 750 Kč	66x42 s dv. 51/67	175 056 Kč
57/67	75 728 Kč	66x42 s dv. 57/67	125 958 Kč	66x42 s dv. 57/67	184 814 Kč
52/37	67 648 Kč	37x42 s dv. 52/37	108 262 Kč	37x42 s dv. 52/37	117 446 Kč
dvířka GOT, rohové sklo		ohniště GOF s dvířky, rohové sklo			
51/52/52	86 002 Kč	35x35 s dv. 51/52/52	106 764 Kč		
45/67/44	95 298 Kč	50x35 s dv. 45/67/44	140 658 Kč		
57/67/44	98 098 Kč	50x35 s dv. 57/67/44	143 458 Kč		
38/86/36	99 876 Kč	64x35 s dv. 38/86/36	144 396 Kč		
45/101/40	není stanovena	80x35 s dv. 45/101/40	není stanovena		



GOT 38-86 + GOF Tunnel



Od myšlenky k realizaci...



V uplynulých dnech jsme dostali první přihlášku do fotosoutěže s Brunnerem. Kamnář, pan Roman Hanuš, nám poskytnul fotodokumentaci vlastní stavby, kde použil systém MSS v kombinaci s technikou HKD 2.2 a keramikou od firmy K&K Poker. Děkujeme.



Jak se můžete sami přesvědčit z obrázků a fotografií, jedná se o dokonalé dílo, které potěší hned ve dvou místnostech najednou. Celkový efekt je umocněn použitím sofistikovaných technologií Brunner v kombinaci s akumulačními deskami z nabídky Brula Distribution. A nebudeme zbytečně skromní, kachle se nám také povedly.

Připomínáme, že pokud dodáváme kompletní materiál pro celou stavbu, je možná úprava cen materiálu nad rámec běžných rabatových podmínek.



2 novinky v sortimentu Brulapor

V přepočtu na m² nejlevnější deska v nabídce, vzhledem k relativně nízké hmotnosti (cca 16 kg) snadná manipulace.

	popis	kód zboží	cena / ks	cena / m ²
	Brulapor deska 4 NEW 1000 x 500 x 40 mm	20217	309,00	618,00
	Brulapor deska 5 NEW 1200 x 250 x 50 mm	20218	198,20	660,60

Šíře 1 200mm - ideální jako překlad nad vložky s metrovým prosklením.

RABAT PRO KAMNÁŘE: 30%

Cena uvedena v CZK, bez DPH.

materiály pro stavbu
www.kolem-kamen.cz



Materiály na stavbu akumulačních krbů

Nabídka menších formátů s výhodou snazší manipulace

desky 1.350 kg/m²

formát	cena / ks	cena / m ²
660 x 220 x 30	224,00	1 542,00
700 x 220 x 40	312,00	2 025,00

litý šamot 2.150 kg/m²

formát	cena / ks	cena / m ²
660 x 220 x 30	312,00	2 148,00
700 x 220 x 40	466,00	3 026,00

RABAT PRO KAMNÁŘE: 30%

Nabídka velkoplošných desek s nižší cenou na m²

desky 1.350 kg/m²

formát	cena / ks	cena / m ²
1000 x 500 x 20	448,00	896,00
1000 x 500 x 25	556,00	1 112,00
1000 x 500 x 30	682,00	1 372,00

litý šamot 2.150 kg/m²

formát	cena / ks	cena / m ²
1000 x 500 x 20	692,00	1 385,00
1000 x 500 x 25	910,00	1 820,00
1000 x 500 x 30	1 041,00	2 082,00

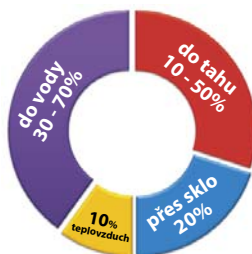
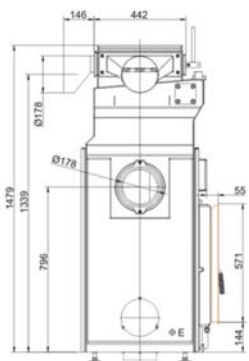
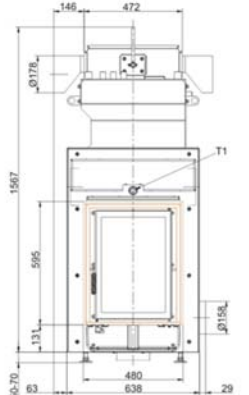
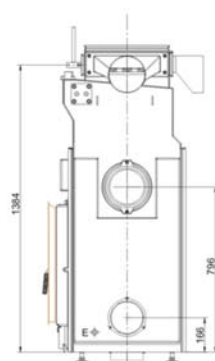
Cena uvedena v CZK, bez DPH.

materiály pro stavbu
www.kolem-kamen.cz

Nová teplovodní HKD 2.2SK

Dlouho očekávaný vůdce teplovodní techniky pod drobnohledem. Jedinečná technika **HKD 2.2 ve spojení se systémem SK a samočistící mechanikou**. Jen těžko si lze představit propracovanější teplovodní produkt při zachování velkého prosklení HKD 2.2. Systém SK umožňuje přepínání toku spalín dle potřeby do tahového systému nebo teplovodního výměníku. Provedení Tunnel pak přidává k dokonalé technice zajímavé designové řešení pro stavby kamnového typu.

HKD 2.2 SK



nominální výkon
rozsah výkonu
výkon do vody
šířka dvířek

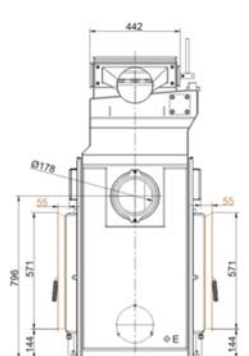
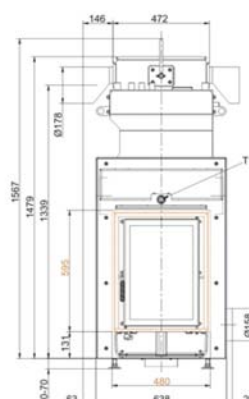
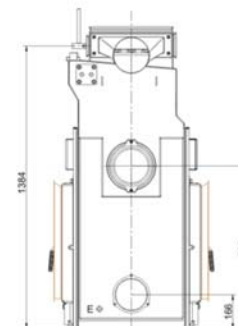
12 kW
až 23 kW
30 – 70 %
430 mm

výška dvířek
typ otevírání
hmotnost
délka polen

550 mm
pantové
405 kg
33 cm



HKD 2.2 SK Tunnel

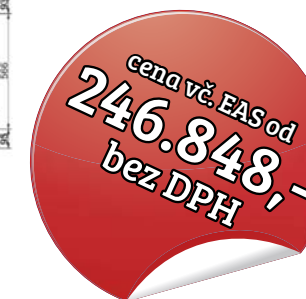


nominální výkon
rozsah výkonu
výkon do vody
šířka dvířek

12 kW
až 23 kW
30 – 70 %
430 mm

výška dvířek
typ otevírání
hmotnost
délka polen

550 mm
pantové
405 kg
33 cm



BRUNNER®



POZVÁNKA NA JARNÍ ŠKOLENÍ

VÁŽENÍ KAMNÁŘI, ODBĚRATELÉ, OBCHODNÍCI, PŘIJMĚTE NAŠE POZVÁNÍ NA JARNÍ ŠKOLENÍ U FIRMY BRUNNER.

TATO AKCE SE KONÁ V NĚMECKÉM MĚSTĚ EGGENFELDEN VE DNECH 20. A 21. KVĚTNA 2014.

PŘÍJEZD DO EGGENFELDENU JE JAKO VŽDY MOŽNÝ V PONDĚLÍ 19. 5. VE VEČERNÍCH HODINÁCH. ŠKOLENÍ, KTERÉ BUDE MÍT I PRAKTICKOU ČÁST, POVEDE SVEN WITTE. ZAMĚŘÍME SE NA PROBLÉM VÝMĚNY SKLA A SERVIS POJEZDOVÝCH MECHANISMŮ.

TÉMATEM ŠKOLENÍ JSOU NOVINKY UVÁDĚNÉ NA TRH V ROCE 2014, PŘEDEVŠÍM TAHOVÝ SYSTÉM MSS, NOVÉ TYPY MODULOVÝCH SYSTÉMŮ BSK, TEPLOVODNÍ VLOŽKY HKD 2.2, NOVÉ MODELY VLOŽEK A DVÍŘKA PRO OHNIŠTĚ GOT S VÝSUVEM. SOUČÁSTÍ ŠKOLENÍ BUDE I PRÁVNICKÉ OKÉNKO, VE KTERÉM SE VÁM POKUSÍME ODPOVĚDĚT NA ČASTO KLADENÉ OTÁZKY, TÝKAJÍCÍ SE REKLAMACÍ. PŘEDSTAVÍME VÁM I NOVÉ MATERIÁLY PRO OBESTAVBU Z PRODUKCE FIRMY FIRE FACTORY.

UBYTOVÁNÍ JE ZAJIŠTĚNO V OBJEKTU FIRMY V TZV. ZUNFT INSELU. STRAVOVÁNÍ ZAJIŠTUJE FIRMA BRUNNER PO CELOU DOBU TRVÁNÍ ŠKOLENÍ.

POKUD MÁTE O VÝŠE ZMÍNĚNOU AKCI ZÁJEM, VYPLŇTE PROSÍM PŘILOŽENOU PŘIHLÁŠKU A ZAŠLETE NA ADRESU: SKOLENI@KAMNARSTVI-BECHYNE.CZ.



Zadělávané bedly

Ingredience pro 4 porce: 2 velké čerstvé bedly, 4 plátky italské slaniny, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 1 dl bílého vína, 1 dl smetany, citronová šťáva, majoránka, máslo, sůl, pepř

Postup: Na másle orestujeme nasekanou cibulku a česnek dozlatova. Bedly očistíme a nakrájíme na proužky, přidáme do pánve a osolíme. Po chvíli restování přidáme majoránku, podlijeme bílým vínem a necháme vyvařit alkohol. Poté můžeme podlít smetanou a pár minut povaříme. Mezitím si nakrájíme slaninu na proužky a osmažíme na suchu v pánvi. Bedly na závěr zakápneme citronovou šťávou, dochutíme solí a pepřem a servírujeme s opečenou slaninou.



Kaštanová polévka

Suroviny: 300g vařených jedlých kaštanů, 1 l drůbežího vývaru, 200 ml smetany, 2 lžíce másla, 1 lžička cukru, 1 menší cibule, špetka muškátového oříšku, sůl a pepř.

Postup: Asi šest kaštanů nakrájíme na plátky a dáme stranou. Zbytek kaštanů nakrájíme nahrubo. Na lžici másla zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme pokrájené kaštany. Orestujeme a za stálého míchání přidáme cukr, sůl, pepř a muškátový oříšek. Zalijeme vývarem a povaříme asi 20 minut. Přidáme smetanu a přivedeme k varu. Polévku rozmixujeme, dochutíme solí a pepřem a zašleháme lžící studeného másla. Na pánvi na lžici másla prohřejeme plátky kaštanů a dozdobíme jimi polévku na talíři. Nakonec zakápneme zbylým máslem.

Naliju vám čistého vína

Letošní topnou sezónu jsem se rozhodl přijít na kloub praskání skel u krbových vložek. Problematiku jsem diskutoval s renomovanými odborníky z firem, které na našem trhu zastupujeme. Vytrvale jsem se snažil všechny přesvědčit o nutnosti každou prasklinu zkoumat a individuálně posoudit. Zaujmout ke každé prasklině stanovisko a informovat zákazníka, zda je možné jeho reklamaci uznat nebo ne.

Vlastně všude jsem se setkal s neochotou. S neochotou posuzovat individuálně, s neochotou zkoumat, s neochotou zaujmout stanovisko. Dokonce i s neochotou sepsat nejčastější důvody vedoucí k prasknutí skel. A víte proč? Není to totiž diplomatické!

Možná si někteří z vás vzpomenou, jak jim prasknul oblíbený hrneček, nebo jak se ucho vašeho džbánu utrhl, když jste dlouho chodili pro vodu. Tak dlouho nám sloužili a najednou pro nic za nic PRASK a jsou pryč. Kamarádi, nebylo to pro nic za nic. Váš oblíbenec (možná i docela dávno) dostal asi pěknou pecku. Možná už si ani nevzpomenete, jak vám upadl, jak jste s ním nechtěl trochu víc ťukli, nebo jak jste ho vezli v kufru do Chorvatska a ten kufr vám spadl ze schodů... Hrnek vždycy přežil. A teď? Jen jste do něj nalili horkou vodu nebo jste ho vyndali z myčky – a on pro nic za nic prasknul...

No, zpátky do práce... To na čem se vlastně všichni shodnou je, že je prakticky nemožné, aby továrny Schott opustilo vadné sklo. Dalo by se též říct, že panuje shoda, že sklo může prasknout kvůli pnutí, pokud není rám dvířek zcela ideální, nebo v důsledku mechanického namáhání třeba při transportu. Faktem ovšem je, že tyto nedostatky se určitě projeví při prvních zatopeních – při prvním topné sezóně. Další věc na které se všichni shodnou je, že je vyloučeno, aby po dvou letech prasklo sklo samo od sebe. A poslední věc, na které se všichni shodnou je, že je velice obtížné stanovit důvod, proč po těch dvou letech sklo prasklo.

Jak jsem již výše napsal, naliju vám čistého vína. Pokud sklo vašim zákazníkům praskne třeba až během druhé topné sezóny, je docela možné, že někdy předtím, než k tomu došlo, se stalo následující: zákazník násilím přivřel kousek dřeva (uhlík) do dveří, nebo nechtěně praštil dveřmi od krbu, nebo po čištění výsuvných dvířek - při dovírání použil moc velkou sílu, nebo jsou těs-



nění dvířek úplně ztvrdlá díky působení nečistot a čistících prostředků, nebo měl zákazník v ohništi velké teplotní rozdíly, nebo kdysi naložil ohniště moc plné a jedno z polen spadlo na dvířka, nebo když naposledy pálil vánoční stromeček, vložka mu „pěkně“ bouchla. Něco z toho (nebo něco jiného) se mohlo stát a sklo to přežilo. Ale pak zákazník jednou zatopil a sotva se otočil, sklo udělalo samo od sebe PRASK. Nebylo to samo od sebe. Bohužel jsem ale zjistil, že to co jsem napsal výše vám žádný obchodník ani výrobce neřekne. Já vám to píšu jako absolvent fakulty chemické technologie na VŠCHT. Svou diplomovou práci jsem obhajoval v oboru technologie silikátů – keramika, sklo, žáromateriály a teď doufám, že jsem si jako zároveň obchodník neodvedl „medvědí službu“...

Na závěr bych vás (už zase jako obchodník) rád ujistil, že se budeme vždy snažit vyřídit vaše reklamace prasklých skel po celou dobu kdy vy, jako naši odběratelé, držíte za krbovou vložku záruku. Vždy se budeme snažit, aby výměna skla byla pro vaše zákazníky celou tuto dobu zdarma. Sami víte, že i v minulosti se nám to s úspěchem dařilo. Zároveň bychom vás ale chtěli požádat, abyste vaše zákazníky příslušně instruovali – bezplatná výměna skla po dobu 24 měsíců, nemusí být samozřejmostí.

Na úplný závěr bych vás rád informoval o tom, že jsme se s našimi dodavateli dohodli, že bude možné, nechat si bezplatně provést kontrolu rámu dvířek po prasknutí skla přímo ve výrobním závodě. Pokud výrobce zjistí na rámu nějaké nedostatky, bude rám opraven a sklo vyměněno - samozřejmě též zdarma.

Jan Pokorný

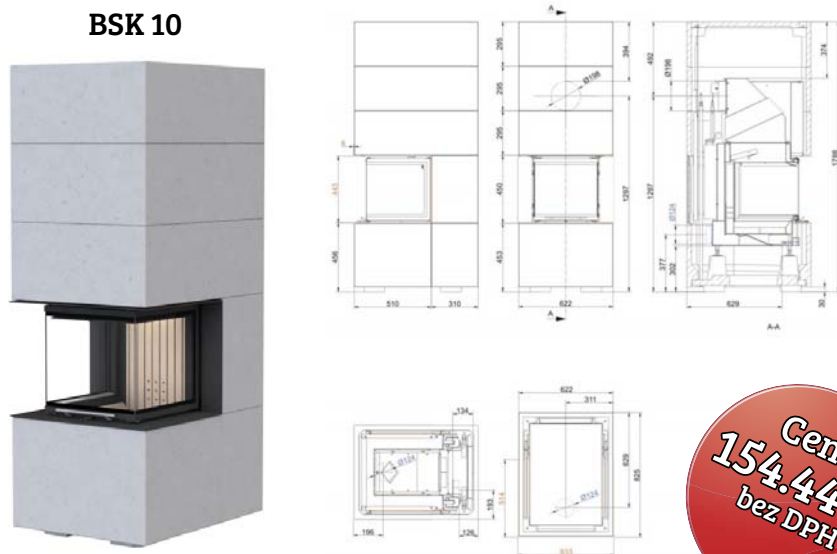
Přidej cihlu k cihle

Ruku v ruce s představením nových designových krbových vložek, přišly na světlo světa také nové typy oblíbených **modulových systémů BSK od firmy Brunner**. Tento sortiment se čím dál častěji objevuje v hledáčku designérů i architektů, ale také koncových zákazníků.

TIP:

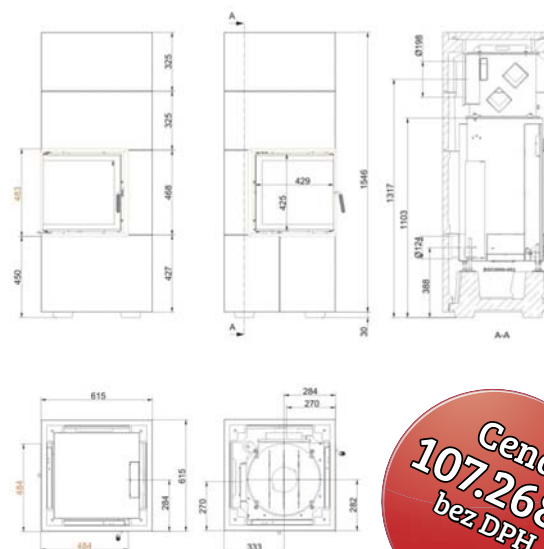
Pro lepší ochranu žárobetonových dílců systémů BSO a BSK, doporučujeme použít Karnaubský vosk. Tento speciální vosk se získává z listů Brazílské palmy. Nanesením na povrch se vytvoří jemný film, který dílce ochrání před nečistotami a vodou a zároveň dodá povrchu jemný lesk. Jeden litr vosku umožňuje ošetřit 60 až 70 m² plochy. Cena za litrové balení je 600 Kč MO bez DPH.

BSK 10



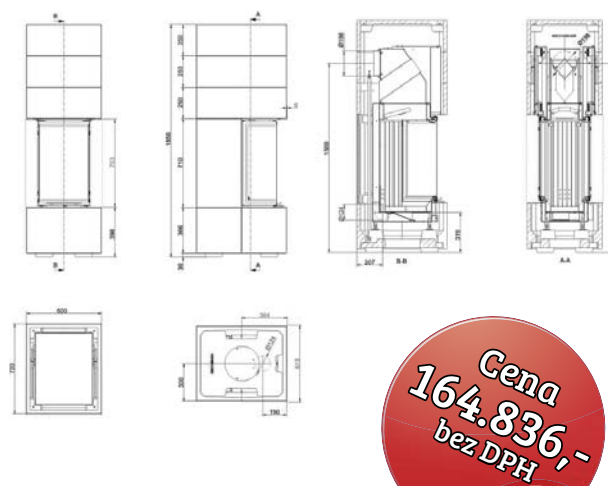
Cena
154.448,-
bez DPH

BSK 9



Cena
107.268,-
bez DPH

BSK 11



Cena
164.836,-
bez DPH



BRUNNER®

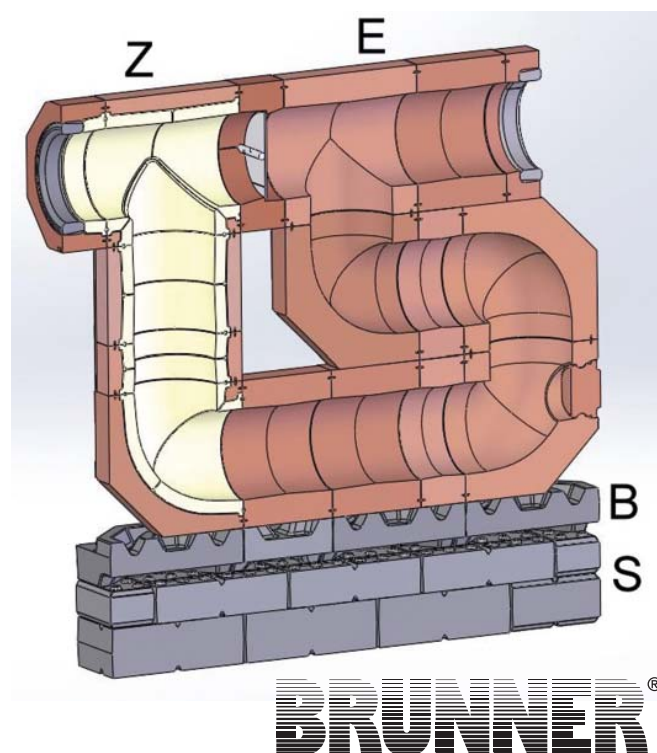
Rok se s rokem sešel a naši zaměstnanci ve spolupráci se společností Brunner měli opět příjemnou povinnost. Tou povinností nebylo nic jiného, než vyhodnocení soutěže o **nejlepší realizaci stavby s využitím produktu Brunner**. Vítězem se stala firma **Krbystyle s.r.o.** a získala praktickou a zároveň stylovou cenu – iPad. A protože věříme, že jistá míra soutěživosti a motivace nemůže škodit a dobrý pocit z odvedené práce má také svoji hodnotu, rozhodli jsme se v tradici naší soutěže pokračovat. Proto máte opět příležitost nám do konce listopadu 2014 zasílat fotografie vašich realizovaných staveb Brunner. Výherce si z oficiálního vyhlášení výsledků odnese stejně jako v minulém roce iPad. Výsledky budou zveřejněny v prosinci tohoto roku.

Vaše barevné fotografie posílejte společně s přihláškou na mail marek@kolem-kamen.cz. Jejich kvalita by měla být minimálně tisková, tedy formát JPG nebo PDF, 1.400 pixelů na šířku, rozlišení 300 DPI a celková velikost cca 1 - 3 MB.

Jedinou podmínkou je, že použitá vložka BRUNNER musí být zakoupena od společnosti K&K Poker.

Návod k instalaci MSS

Již dříve představený tahový systém MSS od firmy Brunner se velmi rychle dostal do podvědomí kamnářů. Pro usnadnění práce se systémem MSS uvádíme kompletní návod k instalaci.



Ocelové kroužky se spojí zaháknutím do oka na konci. Spoj doporučujeme domáčknout kleštěmi.

Lepidlo

Před použitím lepidlo v sáčku důkladně prohněteme. Sáček s lepidlem Thermofix 1000 nastříhnout v rohu na otvor cca. 3 mm. Jeden pytel vystačí pro spojení 8-10 kamenů. Po 24 hodinách je možné slepené plochy plně zatížit.

Stavba

Tahový systém MSS by měl být stavěn na soklové (S) a izolační (B) tvarovky. Soklové tvarovky jsou vysoké 75 mm nebo 100 mm. Tyto se na sebe mohou volně pokládat ve více vrstvách (bez lepení). Vrstvením je možné sestavovat sokl do výšek 75 mm, 100 mm, 150 mm, 175 mm, 200 mm, 225 mm atd.

Soklové tvarovky umožňují díky předfrézovaným drážkám upravovat jejich délky na 100 mm, 200 mm nebo 300 mm.

Začátek tahového systému (Z) je třeba sestavit z dvouplášťových kamenů. Zbytek systému je možné sestavit z kamenů jednoduchých (E). S kamnovou nebo krbovou vložkou je možné tahový systém propojit ocelovým kouřovodem.

Pro napojení na stavěné ohniště (Grundofen) jsou k dispozici různé napojovací kameny dle použitého topeniště.

Jednotlivé tvarovky MSS vzájemně slepíme zpracovaným lepidlem (Thermofix 1000) nebo na místě promíchaným rychle schnoucím lepidlem.

Dotykové plochy musejí být před slepením suché a čisté. Nenamáčet!!

Lepidlo nanášíme v tenké vrstvě a vyplníme také drážku pro kroužky. Ocelový kroužek zasadíme do lepidla. Přebytečné lepidlo odstraníme vlhkým hadříkem.

Pro dodržení kolmosti jednotlivých řad tvarovek je možné použít například dřevěných klínů (viz obrázek).

Bypass

V případě potřeby Bypassu je možné k sobě sesadit 2 MSS s čistícím otvorem bez zátek. Do čistících otvorů se vsadí Bypass vložka (viz obrázek).

Čistící zátka

Čistící zátka má zámek proti vypadnutí. Na zátce a čistícím otvoru se nachází značka. Pokud jsou značky proti sobě, je zátka zamknutá (viz obrázek).

Pomocí speciálního klíče (obj. č. R013078) je možné zátku odemknout. Otočte zátku o 90° a vytáhněte. Zátku neotvírejte násilím. Pokud jde otáčet ztížka je nutné zkontrolovat polohu těsnění.

Dvouplášťový systém

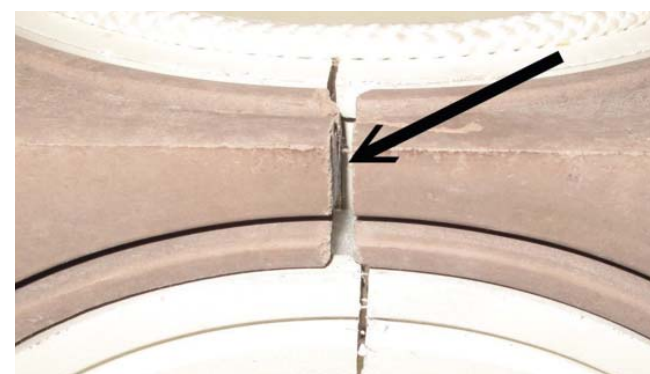
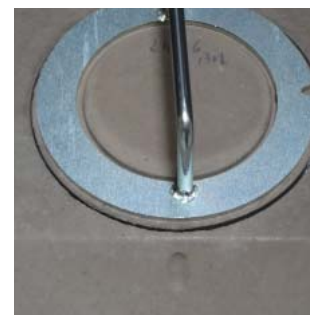
Dvouplášťové tvarovky se k sobě lepí pouze vnějším pláštěm. Vnitřní plášť se dotýkají volně.

V T-kusu a koleni je drážka dle obrázku. Po sestavení tahového systému se tyto drážky vyplní lepidlem.

Tvarovka s jímkou

Tvarovka s jímkou R013133 umožňuje vložení teplotního čidla nebo čidla podtlaku.

Bezpečnostní podtlakové čidlo (USA) může být napojeno přímo. Podtlakové čidlo je zajištěno šroubem. Pokud je pro měření podtlaku použita hadička, šroub musí být odstraněn. Pokud by šroub zůstal nebude bezpečnostní podtlakový spínač funkční.



Cenově zvýhodněné kachle Sommerhuber: série McRasch rozšiřuje sortiment

Rakouský výrobce kachloví **Sommerhuber** představil na lednové výstavě KOK Austria mimo jiné také linii kachloví označenou McRasch. **Linie McRasch** je oproti ostatní produkci cenově zvýhodněna o 25%. Celý sortiment navíc obohacuje o zajímavý rozměr 22 x 44 cm. Tato linie má také vlastní paletu glazur. Bližší informace vám rádi poskytneme na dotaz.



Nový odstín PERLE od SPARTHERM

U krbových kamen Spartherm dochází ke změně odstínu barvy s názvem „Perle“. Od roku 2014 je „Perle“ zlatavější než dříve. Bývalý stříbrný odstín bude zatím možné si objednat jako zvláštní vyhotovení. Pokud byste měli zájem o kamna v „Perle 2013“ rádi vám necháme ve Sparthermu vyhotovit cenovou nabídku.



Není nad české buchty!

Ingredience: ½ kg hladké mouky, 20 g droždí, 70 g cukru, asi 2,5 dl mléka, 1 vejce, špetku soli, 100 g másla, vanilkový cukr.

Postup: Nejdříve připravíme kvásek. V menší misce ohřejeme trochu mléka z předepsaného množství, mléko nesmí být moc horké, opravdu jen vlažné! Pokud se vám podaří mléko ohřát moc, zchladte ho zase trochu studeného mléka. Do misky rozdrobíme droždí, přidáme lžici cukru a lžici mouky, zamícháme. Misku překryjme talířkem nebo ubrouskem a necháme v klidu na teplém místě, aby se udělal kvásek. Rozpustíme máslo a odstavíme. Do větší mísy vsypeme mouku, promícháme s cukrem, špetkou soli a vanilkovým cukrem. Dále přidáme vejce, zbytek mléka, rozpuštěné máslo, které by už nemělo být tak horké a na závěr hotový kvásek. Všechno pořádně promícháme a těsto měchačkou pořádně vypracujeme, až se samo odlepí od stěn mísy a je z něho tuhá, lepkavá koule. Mísu překryjeme utěrkou a dáme na teplé místo vykynout. Kynout by mělo opravdu dlouho.

Je čas připravit si náplně:

makovou – pokud máte dobrou kupovanou, použijte ji. Nebo si ji připravte sami: 200 g mletého máku, 50 g másla, 100 g cukru, asi 2 dl mléka – všechny tyto ingredience svaříme v kastrůlku, až bude mák uvařený a hustý. Pokud jste dali moc mléka, lze zahustit moukou nebo rozemletými dětskými piškoty.

tvahovou – 500 g měkkého tvarohu (nejlépe toho v alobalu – odkapaného), 150 g cukru – nebo dle chuti a odvahy, lžičku másla, 1-2 polévkové lžíce rumu, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, nastrohaná citronová kůra. Ušleháme a dáme do lednice. Pokud chcete do tvarohu rozinky, určitě je nejdříve přelijte horkou vodou, slijte, přelijte rumem, nechte vyluhovat, slijte a dejte do tvarohu.

povidlovou – pokud máte hustá dobrá povidla, nic s nimi nedělejte, pokud jsou moc řídká, přidejte umleté dětské piškoty a „ovoňte“ rumem. Ovonět můžete ostatně i ta hustá povidla.

Nyní už těsto jistě trochu vykynulo, zkontrolujeme ho, opět vypracujeme a dáme zase kynout.

Doporučujeme tak hodinovou procházku, až se z ní vrátíte, těsto bude už určitě vykynuté. Tak ho znovu pořádně vypracujete, až bude dělat bubliny. Opět ho uložíte na teplém místě a necháte ještě chvíli kynout, ostatně, je čas na kávu (vycházku nebo kávu můžete vypustit, jestli spěcháte).

Připravíme si pekáč na buchty a ještě jednu kostku másla. Pekač vymažeme silnější vrstvou másla a v kastrůlku rozpustíme zbytek. Najdeme mašlovačku. No a teď už nezbyvá nic jiného, než vykynuté těsto opět vypracovat, mělo by být docela elastické. Pomůžeme vál nebo pracovní desku, odřízneme kus těsta a vyválíme válečkem do obdélníku nebo oválu, mělo by být všude přibližně stejně vysoké. Rozdělíme ho nožem na stejné čtverce ca 7x7 cm. Doprostřed čtverce dáme přiměřené množství náplně, která má být spíše tuhá, aby se dobře balila. Náplň řádně zabalíme, pozor na trhliny, nesmí být, nebo tudy většina náplně při pečení vyteče. Buchty rovnáme do pekáčku, každou buchtu pomažeme máslem, hlavně po stranách a skládáme je těsně k sobě.

Pokud máte členy rodiny správně vybíravé a každý vždy hledá tu „svoji“ náplň tak, že buchtu rozlomí a zase ji vrátí na talíř, protože to nebyla ta správná, máme pro vás tip. Povidlové buchty skládáme do pekáče „švem“ dolů a po upečení jsou krásně hladké. Tvarohové buchty skládáme „švem“ nahoru, takže po upečení mají na sobě jakousi „kraječku“. Makové buchty po uložení do pekáče a omaštění, nahoře na hřbetu 3x prostříháme (maková náplň to zvládne) a po upečení budou mít pěkné makové žábry. Teď už se nikdo nesplete!

Pokud jste se opravdu dostali až sem, tak přejeme dobrou chuť!





Houskový knedlík vařený v ubrousku

Ingredience: Na jednu šišku použijeme 10 starších rohlíků, jedno vajíčko, přibližně čtvrt litru mléka, hrst hladkosrsté petrželky a sůl.

Postup: Starší rohlíky nakrájíme na malé kostičky. Zalijeme mlékem, přidáme vajíčko, nasekanou petrželku a osolíme. Směs rukama spojíme v těsto, nesmí být ani suché ani moc tekuté. Necháme jej trochu odstát. Pak z těsta vytvarujeme šišku. Tu buď zavineme do ubrousku a konce pevně svážeme provázkem, nebo knedlík zabalíme do fólie, kterou lehce potřeme máslem a jejíž konce také pevně uvážeme. Pak folii na několika místech jemně propícháme. Knedlík vkládáme do vroucí lehce osolené vody a vaříme asi 30 minut.

Po vyjmutí knedlík vyndáme z ubrousku, propícháme, aby odešla pára. Krájíme na plátky ostrým nožem či nití.



Srnčí hřbet/ kýta se šípkovou omáčkou

Ingredience: 1,5 kg srnčí kýty nebo hřbetu (my jsme měli od každého trochu), olej/ sádlo, tymián, 2 střední mrkve, 1 petržel, 1 malý celer nebo ½ většího, 2 menší cibule, 2 bobkové listy, 6 kuliček nového koření, 8 kuliček černého pepře, bílý pepř, 100 g sušených šípků nebo šípková marmeláda (*nemáte-li po ruce sušené šípky, nahraďte je šípkovou marmeládou, kterou přidejte až v závěru do omáčky – cca 4 polévkové lžíce*)

Postup: 2/3 šípků zalijeme asi 400 ml horké vody a odstavíme, zbytek necháme na později. Očistíme zeleninu a nakrájíme ji na plátky nebo na kostičky. Pekáček vytřeme lehce olejem, maso odblaníme. (*Dalším krokem bývá prošpikování masa, které je podle všech receptů a doporučení nevyhnutelné. Něco na tom určitě je, ale nám to nechutná, takže jsme tento krok vynechali. Ale samozřejmě ho lze zařadit.*) Dno pekáčku poklademe polovičním množstvím zeleniny a koření, vložíme maso, posypeme tymiánem a zasypeme zbytkem zeleniny a koření. Na závěr přelijeme šípkovým nálevem. V této fázi můžeme nechat v chladu přes noc naložené, nebo dát rovnou do trouby. Pečeme při 200 stupních a dopékáme při 180 stupních za občasných polévání a podlévání 3 - 4 hodiny. (*Tedy my jsme naši srnku vložili do Iron Dog 06 kolem 22. večer, kolem jedné hodiny ranní naposledy podlili a nechali ji v příjemném prostředí trouby až do bílého rána. Výsledek byl skvělý. Maso jsme vyjmuli, od kosti šlo samo, ale nebylo vysušené ani rozpadlé.*) Zbylou zeleninu a výpek přelijeme do vyššího hrnce, vyjmeme bobkový list, příp. kuličky nového koření a pepře, pokud nějaké ještě najdeme. Vše rozmixujeme ponorným mixérem dohladka. Zbytek šípků zalijeme asi 150 ml horké vody a necháme chvíli vyluhovat. Omáčku osolíme, přidáme trochu bílého pepře, šípkový nálev a asi 250 ml smetany a přivedeme k varu, chvíli povaříme. Pokud máte dobrou šípkovou marmeládu, můžete ještě přidat 2 lžičky, případně dochutit citrónovou šťávou. Zpravidla není třeba zahušťovat moukou, rozmixovaná zelenina a šípky dodají omáčce potřebnou hustotu, kterou upravujeme právě množstvím smetany. Na závěr vložíme maso.

Díky tomu, že jsme maso neprošpikovali a nemuseli omáčku zahušťovat moukou, získala výbornou, pikantní a lehkou chuť.

Univerzální rozcestník

Poslední akvizice našeho letitého projektu, tedy internetový rozcestník pro ty, „kteří to s topením myslí opravdu vážně“ se právě rozbíhá. Jak ilustrační obrázek napovídá, rozdělili jsme veškerý sortiment pečlivě do sedmi základních kategorií tak, aby pro každého byla cesta k žádanému produktu co nejsnazší a nejrychlejší. To případnému zájemci umožní, aby rychle přešel do nabídky produktů, které ho konkrétně zajímají. **Stejněmu dělení budeme nadále podřizovat i vydávání ceníků a katalogů jednotlivých produktů, které si můžete v digitální podobě stáhnout přímo z prostředí rozcestníku.** Stejně tak i všechna čísla našeho oblíbeného občasníku Kolem kamen. Věříme, že to výrazně usnadní vaši orientaci ve stále více se rozvíjejícím a rozšiřujícím světě kvalitního topení. Koneckonců, proč to pořád dělat složitě, když se to dá udělat jednodušeji. **Tak hurá do toho!**



www.kolem-kamen.cz

<https://www.facebook.com/KolemKamen>

ŠTIVANEC

Jednu, na podzim večer, kdesi v pohraničí, na horské chatě "Na salaši" seděli dva muži nad pivem. Ten, který vypadal jako člověk se kterým se život nemazlí, tiše vyprávěl unaveným hlasem svůj životní příběh: " Všechno to začalo v den, kdy jsem chtěl ušetřit a koupil si za hranicemi krbovou vložku..."

