**Popis produktu**

Chcete stráviť príjemné chvíle pri ohni s priateľmi alebo rodinou počas dlhých letných večerov alebo chladných zimných popoludní? Potom investujte do misy na oheň Barbecook BC-WOO-6019 Jack 75!

Aké sú výhody ohniska Jack 75?

Poskytuje nielen teplo, ale vytvára aj dobrú atmosféru. Oheň doslova aj obrazne zohreje príjemný večer alebo popoludnie. Misa na oheň Jack 75 je nielen skvelým útulným spoločníkom počas dlhých letných večerov, ale aj v zime. Zhromaždite sa pri ohnisku po popoludňajšej prechádzke v prírode alebo usporiadajte vianočný večierok s priateľmi či rodinou pri ohni. Rozložte stoličky okolo Jacka 75, ponúknite niekoľko dobrôt, ako sú marshmallows, varené víno alebo len osviežujúce pivo, a rozdajte deky pre tých, ktorí si chcú urobiť konverzáciu ešte útulnejšou. Jack corten je vyrobený z ocele, kvalitného materiálu hnedej hrdzavej farby. Corten oceľ je dnes čoraz obľúbenejším stavebným a obkladovým materiálom a jej jedinečný vzhľad a popularita sú spôsobené vrstvou hrdze, ktorá sa vytvára na jej povrchu. Tento materiál je v súčasnosti veľmi obľúbený, pretože dodáva záhrade aj dekoratívny nádych. Corten oceľ má hrúbku 4 mm a je takmer nezničiteľná. Táto miska na oheň z corten ocele má v spodnej časti otvory na dodatočný prívod vzduchu a ľahké odvádzanie vody. Misku na oheň Jack môžete nechať vonku, takže keď prší, voda jednoducho pretečie otvormi.

Ako zapáliť misu na oheň Jack 75?

Zapálenie misy na oheň Jack z kortenovej ocele je veľmi jednoduché. Najprv je dôležité umiestniť ju na bezpečné miesto, na rovný povrch, mimo horľavých predmetov. Po splnení tejto úlohy sa dobrodružstvo môže začať. Najskôr na dno misy na oheň umiestnite niekoľko podpaľovacích kociek (Barbecook BC-ACC-7113) a malých kúskov dreva a zapáľte ich extra dlhou zápalkou alebo zapaľovačom. Potom postavte pyramídu z približne 5 polien. Na dosiahnutie rovnomerného tepla je najlepšie použiť bukové alebo dubové kúsky. Bukové a dubové drevo horí dlho a poskytuje pekný plameň. Je dôležité, aby bolo drevo suché. Ak nie je, drevo bude v ohni prskať, vydávať málo tepla a spôsobovať tmavý dym. Potom sa uistite, že vietor fúka zo správneho smeru, aby sa oheň v ohnisku rozhorel. Do ohňa tiež pravidelne vháňajte vzduch. V žiadnom prípade nepoužívajte tekuté palivá, ako je lieh; sú životu nebezpečné. Keď oheň horí, dôležité je udržiavať ho na konštantnej a rovnakej teplote. To dosiahnete tak, že polená vždy umiestnite tam, kde menej žeravia.

Urobte krok k dokonalému zážitku na záhrade s ohniskom Barbecook Jack 75 a vytvorte si nezabudnuteľné spomienky s ľuďmi, ktorí sú pre vás najdôležitejší!