Holzkohlegrill 85x50



Artikelnummer: 1006
Verfügbarkeit: Auf Lager

Preis: ~~305.00€~~ 268.40€

Netto: ~~250.00€~~ 220.00€

Beschreibung
SLO Produkt! Holzkohlegrills in professioneller Ausführung, entwickelt auf Grundlage jahrelanger Erfahrung, in Zusammenarbeit mit renommierten Gastronomen und Grillmeistern.

GRILL

Abmessungen: 85x50 cm

Höhenverstellung – teleskopische Beine
zusammenklappbar
massive Konstruktion, zusätzliche Verstärkungen
zwei Gitterpositionen
Griffe
Griff zum Bewegen des Gitters
optionales Zubehör (Deckel, Ablagen, Räder, Vollplatte, weiteres Zubehör)
Erstklassige Verarbeitung, entwickelt für optimale Grilltemperatur.

Gewicht: 32,6 kg

GITTER

Die Gitter bestehen aus vollen 6-mm-Stäben mit einem Abstand von 8 mm. Diese Art von Gitter ist ideal zum Grillen aller Arten von

Lebensmitteln, da bei dünneren und weiter auseinanderliegenden Gittern das Essen austrocknet und seine Saftigkeit verliert.

Das Gitterdesign ermöglicht eine einfachere Reinigung – die Stäbe sind flexibel befestigt, sodass sie sich bei Temperaturänderungen (Hitze) innerhalb des Rahmens ausdehnen können, wodurch das Gitter bei normalem Gebrauch nicht verzieht.

Sie können zwischen folgenden Materialien wählen:

blankgezogenem Stahl (empfohlen)
Edelstahl
Blankgezogener Stahl ist besser zum Grillen geeignet, da Lebensmittel weniger oder gar nicht haften bleiben, und das Material keine Säure an die Lebensmittel abgibt, was bei Edelstahlgittern häufig der Fall ist.

Ein Gitter aus blankgezogenem Stahl rostet nicht, wenn es mit Speiseöl gereinigt und nicht im Regen oder bei übermäßiger Feuchtigkeit gelassen wird. Die Pflege ist ähnlich wie bei Gusseisenplatten, Sač-Öfen oder Platten aus Baustahl. Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, das Gitter im Innenbereich aufzubewahren.

Die Reinigung des Gitters erfolgt mit einem Haushaltsschwamm oder einer Grillbürste und Speiseöl. Die Reinigung ist am einfachsten nach dem Grillen, solange das Gitter noch warm ist. Träufeln Sie etwas Speiseöl auf die Grillbürste und schrubben Sie es ab. Für eine feinere Reinigung können Sie das Gitter anschließend mit in Speiseöl getränkten Papiertüchern abwischen. Wiederholen Sie diesen Vorgang vor dem nächsten Grillen, sobald das Gitter erwärmt ist.

Ein abnehmbarer Griff zum Heben des Gitters ist im Lieferumfang enthalten.

KLICKEN SIE AUF DEN BUTTON „ANLEITUNG“

Die angegebenen Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer. Die Preise gelten für Gitter aus blankgezogenem Stahl.

Unterschied zwischen dem "Holzkohlegrill" und dem "Leskovački Holzkohlegrill"

Der Unterschied zwischen den genannten Grills liegt nur in der Art des

Gitters:

Der „Holzkohlegrill“ verfügt über ein Gitter aus blankgezogenen, runden Stäben mit einem Durchmesser von 6 mm.

Der „Leskovački Holzkohlegrill“ hat ein Gitter aus quadratischen Stäben mit den Abmessungen 8 x 8 mm.

In beiden Fällen beträgt der Abstand zwischen den Stäben 8 mm.

Beide Gitter sind fast ohne erkennbare Unterschiede. Die einzigen kleinen Unterschiede sind:

- Beim Grillen von Fisch ist das blankgezogene Stahlgitter (Holzkohlegrill) besser geeignet, da das Essen weniger haftet.

- Das Leskovački-Gitter aus 8x8-mm-Stäben (Leskovački Holzkohlegrill) ist besser für das Grillen von Steaks geeignet.

Optionale Zusatzteile:

https://www.iki-pro.si/zar-oprema

- Grillrechen
- Grillräder
- Grilldeckel
- Grillplatte
- Grillablagen
- ...

Gebrauchsanweisung für Holzkohlegrills und Grillroste
ERSTE VERWENDUNG UND ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Die erste Verwendung des Grills sollte schrittweise erfolgen – verwenden Sie weniger als üblich. Für die Vorbereitung der Glut empfehlen wir folgendes Verfahren: Nehmen Sie die Holzkohle per

Hand aus dem Beutel und legen Sie sie auf den Boden des Grills. Schütten Sie sie nicht direkt aus dem Beutel in den Grill, da dabei auch Staub hineingelangt, der später Probleme verursachen kann.
Zerkleinern Sie die Holzkohle im Grill mit einem Rechen auf die passende Größe (zum Beispiel etwa 5 cm) und stapeln Sie sie zu einem Haufen. Zünden Sie dann eine Stelle an der Spitze des Haufens an. Dies kann mit einem Gasbrenner, einem Grillanzünder oder einer minimalen Menge von Holzspänen (z.B. Fichtenspänen) erfolgen. Ziel ist es, nur einen Punkt zu entzünden und dann die Holzkohle von selbst durchglühen zu lassen. Die Holzkohle ist bereit, wenn sie vollständig durchgeglüht ist (auch das Innere des Haufens). Dann verteilen Sie die Holzkohle auf dem Boden des Grills.
Die Menge der Holzkohle sollte mäßig sein – genug, um den Boden zu bedecken, aber trotzdem so viel, dass zwischen den Kohlen kein Raum (Luft) ist. Die Holzkohle muss dicht aneinanderliegen, sonst kann sie ausgehen. Wichtig ist auch die Qualität der Holzkohle. Achten Sie darauf, dass die Holzkohle richtig gelagert wird (bei möglichst geringer Feuchtigkeit).

Für fortgeschrittene Benutzer und längere Grillzeiten empfehlen wir, eine etwas größere Menge Holzkohle auf einem Haufen zu entzünden und dann über die Feuerstelle zu verteilen. Drücken Sie sie dann mit einem Rechen zusammen, um die Luft zu verdrängen, und bedecken Sie sie bei Bedarf mit einer dünnen Schicht Asche, die von früheren Grilldurchgängen übriggeblieben ist. Dadurch wird die anfangs sehr hohe Temperatur neutralisiert und die Holzkohle hält wesentlich länger. Bei Bedarf (wenn die Temperatur zu sinken beginnt) können Sie die Asche leicht von der Oberfläche der Holzkohle abkratzen oder sie hier und da mit einem Rechen leicht durchstechen, damit die Holzkohle wieder Luft bekommt. Für diese Methode benötigen Sie etwas mehr Erfahrung, aber sie ist sehr nützlich, da Sie damit bei ausreichender Menge Holzkohle den ganzen Tag grillen können, ohne neue Holzkohle nachzulegen. Natürlich muss die Holzkohle von guter Qualität sein.

Holzkohlegrills sind mit hitzebeständiger Farbe beschichtet, die etwa 250°C benötigt, um auszuhärten. In der Praxis bedeutet dies, dass der Lack bei der ersten Verwendung einen Geruch entwickeln kann, danach jedoch aushärtet und nicht mehr riecht. Ein möglicher Geruch bei der ersten Verwendung hat keinen Einfluss auf das Essen.
Anweisungen zur Pflege und Reinigung von Grillrosten oder Grillplatten

Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Rost oder die Platte mit

Papiertüchern und Speiseöl. Dann setzen Sie den Rost oder die Platte während der Vorbereitung der Glut auf den Grill, damit er/sie sich erwärmt. Unmittelbar bevor Sie das Essen auf den erhitzten Rost oder die Platte legen, fetten Sie ihn/sie erneut gut mit Speiseöl ein.
Nach dem Grillen, solange der Rost oder die Platte noch warm ist, reinigen und fetten Sie ihn/sie mit Speiseöl. Die Reinigung des Rosts oder der Platte ist am einfachsten mit einem Grillgitter oder einer Grillbürste, auf die Sie Speiseöl tropfen. Dies hilft, Speisereste zu entfernen, und die Ölschicht schützt den Rost oder die Platte besser vor Korrosion. Schließlich können Sie ihn/sie noch zusätzlich mit in Speiseöl getränkten Papiertüchern abwischen.
Bei jedem weiteren Gebrauch ist das Verfahren dasselbe, und den Rost oder die Platte fetten Sie immer unmittelbar vor dem Grillen mit Speiseöl ein.

AUFBEWAHRUNG VON HOLZKOHLEGRILLS, ROSTEN UND PLATTEN

Lassen Sie Grills, Roste aus blankgezogenem Stahl und Platten nicht ungeschützt den Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Feuchtigkeit) ausgesetzt. Es wird auch nicht empfohlen, sie in feuchten Räumen oder in Folie verpackt zu lagern.
Wenn die Anweisungen befolgt werden, tritt kein Rost auf.

Product Gallery







IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC





IKI-PRO
SLOVENSKI PROIZVAJALEC



