

GrillMax-grillausjärjestelmä

GRILLAAMINEN JA LÄMMINSAVUSTUS

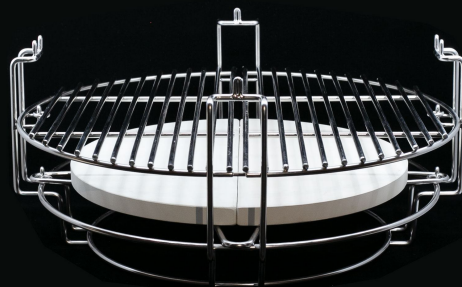
Deflektorit sijoitetaan alimmalle tasolle ja ritalät ylä- tai keskitasolle. Tätä asetusta käytetään savustukseen tai epäsuoraan pitkäaikaiseen kypsennykseen alhaisissa lämpötiloissa (>150 °C). Ruokat: ribsit, nyhtöpossu, sianpotka, naudanrinta, kinkku ja anka.



EPÄSUORA LÄMPÖ

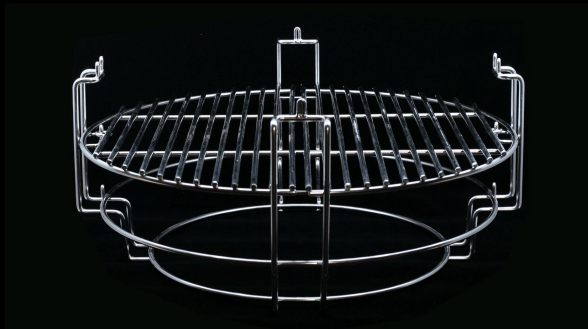
Deflektorit sijoitetaan ylätasolle poikkipuulle ja grilliritilä on keskitasolla. Tätä asetusta käytetään epäsuoraan kypsennykseen, jossa ruoka kypsennetään korkeammassa lämpötilassa (150-400 °C).

Ruokat: kokonainen kana, kalkkuna, paistit, kokonaiset kalat, porchetta ja lihakäärlyleet.



SUORA LÄMPÖ

Deflektorit poistetaan ja grillin ritalä on ylä- tai keskitasolla. Tätä asetusta käytetään suoraan grillaamiseen hiilen päällä ja ruokaa grillataan korkeassa lämpötilassa lyhyen aikaa.



PIZZAN PAISTAMINEN

Deflektorit sijoitetaan ylätasolle poikkipuulle. Grillin ritalä on ylätasolla ja pizzakivi sen päällä.

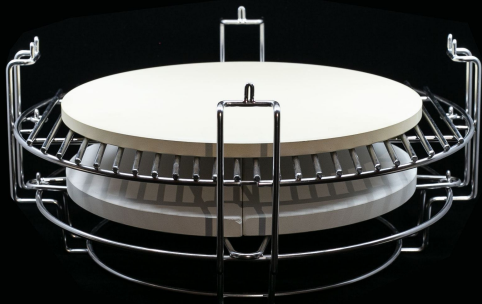
Tätä asetusta käytetään epäsuoraan paistamiseen uunin tavoin erittäin korkeassa lämpötilassa (230-400 °C).



UUNI

Deflektorit sijoitetaan ylätasolle poikkipuulle ja grilliritilä on keskitasolla paistokivi päällä. Tätä asetusta käytetään epäsuoraan kypsennykseen uunin tavoin korkeammassa lämpötilassa (150-400 °C).

Ruokat: paistettu perunapiirakka, lasagne, laatikkoruoat, piirakat, keksit ja leipä.



KAKSIVYÖHYKKEINEN KYPSENNYS

Yksi deflektori poistetaan ja toinen jätetään paikalleen; grilliritilä sijoitetaan ylä- tai keskitasolle. Tätä asetusta käytetään samanaikaiseen suoraan ja epäsuoraan kypsennykseen, mikä on ihanteellinen eri lämpötiloja vaativien ruokien valmistukseen.

