

Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775 -brikettigrilli

Alkuperäinen ja aito maku.



Suoraan tai epäsuoraan grillaukseen, savustukseen, leivontaan tai Low & Slow -savustukseen: Uusi Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775 on huippugrilli täynnä innovatiivisia uutuuksia, kuten saranoitu kansi, lämpöä jakava levy ja iGrill-lämpömittaripidike – nyt on aika kääriä hihat ja ryhtyä tositoimiin! Tässä muutama vinkki, joista näet mihin uusi grillisi pystyy ja saat siitä eniten irti:

GRILLAUS

SUORA LÄMPÖ: Täydellinen pihveille, makkaroille ja burgereille, sekä monille Gourmet BBQ System -tarvikkeille (GBS, myydään erikseen). Tarvikkeilla voit valmistaa wokia, jauhelihakastiketta tai paistaa pekonia ja munia aamiaiseksi – kaikki omalla takapihallasasi.

PAAHTAMINEN

HIDAS KYSENNYS EPÄSUORALLA LÄMMÖLLÄ: Char Baskets -brikettikorien avulla voit siirtää briketit sivuun brikettiritilällä, ja paahtaa kokonaisen broilerin tai paistin epäsuoralla lämmöllä.

SAVUSTUS, LOW & SLOW JA LEIVONTA

Uuden Char-Ring -brikettirenkaan, lämpöä jakavan levyn ja pellin savustusasennon (alaosan pelti tuhka-astian renkaassa) muunnat pallogrillin hetkessä savustimeksi ja valmistat sillä pulled porkia tai ribsejä, jotka ovat niin mureita, että liha irtoaa luista melkein itsestään. Yhtä helposti paistat grillissä myös maukkaan kakun.



Näin kokoat grillin helposti

"BILT"-SOVELLUS:

Selkeä vaihe vaiheelta etenevä 3D-videositys auttaa grillin kokoamisessa. Hae App Storesta "Bilt" ja lataa se ilmaiseksi.

TARKKA LÄMMÖNSÄÄTÖ

Sääda grillin lämpöä kantta nostamatta kannen ja alaosan pelleillä. Alaosan pelti varmistaa tarkan lämmönsäädön. Lisäksi valittavana on "savustusasento" alhaisempia lämpötiloja varten. Kun suljet molemmat pellit, grilli ei saa enää happea ja hiillos sammuu.



ALAOSAN PELTI

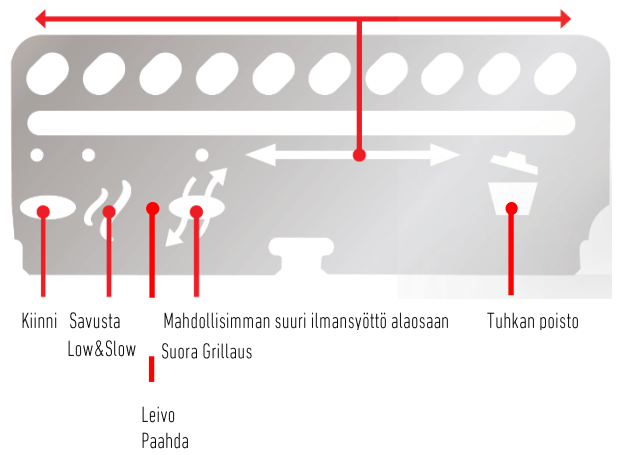


KANNEN PELTI

SAVUSTUSOHJE

1. Avaa kannen ja alaosan pellit kokonaan.
 2. Aseta brikettirengas brikettiritilälle.
 3. Aseta kolme sytytyspalaa brikettirengaan keskelle ja sytytä ne.
 4. Levitä noin 40 brikettiä (2 tasaista brikettimittaa) brikettirengaaseen sytytettyjen sytytyspalojen päälle. Varmista, että brikettirengas ei tule liian täyteen.
- VIHJE:** Selvität helpoimmin oletko laittanut liikaa brikettejä renkaalle asettamalla lämpöä jakavan levyn brikettirengaan päälle. Poista brikettejä, jos se ei asetu tiiviisti renkaan päälle.
5. Pidä kantta auki, kunnes keskimmäisiä brikettejä peittää tuhkerkerros. Kun ensimmäiset briketit ovat tuhkerkerroksen peitossa, aseta lämpöä jakava levy brikettirengaan päälle ja vedellä täytetty tiputusastia levyn päälle.
 6. Aseta grillausritilä paikalleen ja sulje kansi. Esilämmitä noin 15 minuuttia.
 7. Aseta savustettava ruoka-aine grillausritilälle ja käännä alaosan pelti savustusasentoon.
 8. Avaa kannen pelti puoliväliin ja sääda sitä tarpeen mukaan niin, että lämpötila pysyy haluttuna. Tarkemmat tiedot – mukaan luettuna varoitukset ja turvallisuusohjeet – löydät tuotteen käyttöohjeesta.

ALAOSAN PELTI



KANNEN PELTI

