

DWUSTREFOWY SYSTEM GOTOWANIA

Jak dostosować grilla do różnych metod grillowania

KAMADO **BONO**
Easy to be perfect

BBQ

Deflektory ustawione są w najniższej pozycji, ruszt - w najwyższej lub środkowej pozycji. Ten sposób przygotowania grilla służy do wędzenia lub grillowania pośredniego, podczas długiego gotowania i niskiej temperatury (0-150°C).

Dania: żeberka, szarpana wieprzowina, golonka, brisket, szynka, kaczka



GRILLOWANIE METODĄ POŚREDNIĄ

Deflektory ustawione są w pozycji środkowej, na krzyżaku, ruszt - w najwyższej pozycji. Ten sposób przygotowania grilla jest używany do grillowania pośredniego w wyższej temperaturze (150-400°C).

Dania: kurczak w całości, indyk, steki, całe ryby, porchetta, rolady mięsne



PIECZENIE PIZZY

Ruszt układa się w najwyższej pozycji, na nim montowane są deflektory, na deflektorach układa się krzyżak, a na krzyżaku układa się płaski kamień do pieczenia. Ten sposób przygotowania grilla jest używany do grillowania pośredniego, jak w piekarniku, podczas przygotowywania potraw w bardzo wysokich temperaturach (230-400°C).

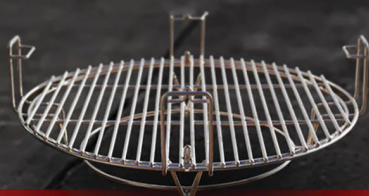
Dania: pizza



GRILLOWANIE METODĄ BEZPOŚREDNIĄ

Deflektory są usunięte, ruszt - w najwyższej lub środkowej pozycji. Ten sposób przygotowania grilla stosuje się do grillowania bezpośredniego na węglach, przy krótkotrwałym grillowaniu w wyższych temperaturach (150-300°C).

Najpopularniejsze dania: steki z wołowiny lub wieprzowiny, krewetki, szaszłyki, kielbaski, pilaw, zupy



PIEC

Deflektory umieszczone są w pozycji środkowej, na krzyżaku, ruszt - w najwyższej pozycji, na ruszcie umieszczony jest płaski kamień do pieczenia. Ten sposób przygotowania grilla jest używany do grillowania pośredniego, jak w piekarniku, podczas przygotowywania potraw w wyższej temperaturze (150-400°C).

Dania: kugel, lasania, zapiekanki, pierogi, ciastka, chleb



PRZYGOTOWYWANIE POTRAW NA DWA SPOSODY

Jeden deflektor jest wyjęty, drugi pozostaje, ruszt - w najwyższej lub środkowej pozycji. Ten sposób przygotowania grilla służy do jednoczesnego gotowania bezpośredniego lub pośredniego, przy przygotowywaniu potraw wymagających różnych temperatur.

