

System GrillMax

GRILLOWANIE I WĘDZENIE NA GORĄCO

Ustawienie deflektorów w najniższej pozycji, a rusztu w najwyższej lub środkowej pozycji stosuje się do wędzenia lub grillowania pośredniego, zazwyczaj dla długiego procesu w niskich temperaturach ($>150^{\circ}\text{C}$).

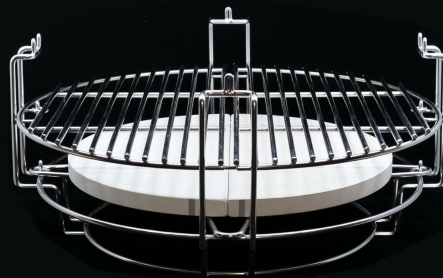
Potrawy: żeberka, szarpana wieprzowina, golonka, mostek, szynka i kaczka.



GRILLOWANIE POŚREDNIE

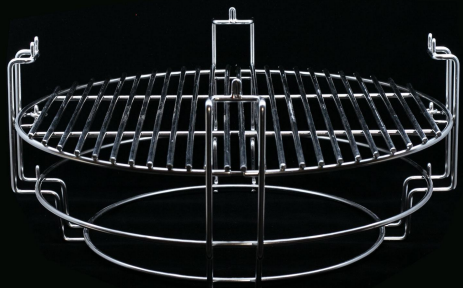
Ustawienie deflektorów w najwyższej pozycji, na poprzeczce, a rusztu w środkowej pozycji służy do grillowania z wykorzystaniem ciepła pośredniego, gdzie potrawy są przygotowywane w wyższej temperaturze (od 150°C do 400°C).

Potrawy: cały kurczak, indyk, pieczenie, cała ryba i rolady mięsne.



GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

Usunięcie deflektorów i ustawienie rusztu w najwyższej lub środkowej pozycji służy do bezpośredniego grillowania na węglu drzewnym, gdy potrawy są grillowane w wysokiej temperaturze przez krótki czas.



PIECZENIE PIZZY

Umieszczenie deflektorów w najwyższym położeniu na poprzeczce i rusztu na górze, a na nim kamień do pieczenia pizzy służy do wypieku w temperaturze pośredniej, podobnie jak w piekarniku, w bardzo wysokich temperaturach (od 230°C do 400°C).



PIEKARNIK

Umieszczenie deflektorów w wyższej pozycji na poprzeczce, a rusztu w środkowej pozycji z kamieniem do pieczenia na nim służy do grillowania z wykorzystaniem ciepła pośredniego, podobnie jak w piekarniku, w wyższych temperaturach (od 150°C do 400°C).

Potrawy: zapiekanka ziemniaczana, lasagne, zapiekanki, ciasta, ciasteczka i chleb.



GRILLOWANIE W DWÓCH STREFACH

Usunięcie jednego deflektora i pozostawienie drugiego na miejscu z rusztem ustawionym na najwyższym lub środkowym poziomie służy do jednoczesnego grillowania bezpośredniego i pośredniego, co jest idealnym rozwiązaniem podczas przygotowywania potraw wymagających różnych temperatur.

