

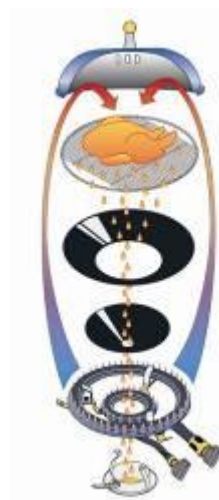


Die Trichtertechnologie beim Gaskugelgrill

Normalposition



Grillen – Garen – Backen



Grillen – Garen - Backen

Für indirektes Grillen, Garen und zum Backen wird der obere Trichter mit der großen Öffnung nach oben in den Kugelgrill eingesetzt. Die Hitze des Gasbrenners steigt an den Innenseiten der Grillkugel empor und verteilt sich gleichmäßig in der ganzen Kugel.

Der kleine Trichter unten wird mit der großen Öffnung nach oben eingesetzt. Er schützt den Brenner vor herabtropfender Flüssigkeit und leitet diese in die Auffangschale unterhalb des Grills.

Vulkanposition



Kochen – Braten



Kochen – Braten

Für Grillen mit sehr hohen Temperaturen oder mit einer Gusseisenplatte wird der obere Trichter umgekehrt in die Grillkugel eingesetzt. Dadurch entsteht eine sehr große Hitze gezielt auf der Mitte des Grillrostes oder der Gusseisenplatte.



Die Vorteile beim Gaskugelgrill



- Der drehbare Trichter für gesundes und vielseitiges Grillen.



- Alle gastechnischen Teile sind vormontiert.



- Kugel, Grillrost, kleiner und großer Trichter sowie großer Ringbrenner sind emailliert.



- Elektrische Mehrfachzündung, inklusive Batterie.



- Robuste und gut manövrierbare Fahrgestelle.



- Alle Grills sind mit einem Thermometer, Besteckhalter und einer zweiteiligen Fettauffangschale ausgestattet.