



Die Trichtertechnologie beim Holzkohle-Kugelgrill



Direktes Grillen

Zum Anbraten kann das Grillgut direkt über die Glut bzw. den ausgesparten Trichterteil gelegt werden. Besonders geeignet ist diese Methode auch für Kurzgebratenes.

Indirektes Grillen

Zum Garen, Dünsten oder Backen, eignet sich die indirekte Methode. Hier wird das Grillgut über dem geschlossenen Teil des Trichters ausgelegt und vor der direkten Hitze geschützt. Das Grillgut gart. Durch die erhitzte Luft. Diese Methode eignet sich für große Fleischstücke, die langsam gegart werden, oder zum Backen.

Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Ein- und Nachfüllen der Holzkohle-Briketts.

Der kleine Grillrost ermöglicht das Anzünden der Kohle direkt im Grill (Kaminwirkung).

Die Hitze kann durch das Öffnen und Schließen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden.



Die Vorteile beim Holzkohle-Kugelgrill



- Mit der patentierten Trichtertechnologie für direktes und indirektes Grillen.



- Der aufklappbare Grillrost erleichtert das Ein- und Nachfüllen der Holzkohle-Briketts während des Grillens.



- Überflüssiger Fleischsaft wird in einer emaillierten Wasserschale aufgefangen. Die Flüssigkeit, die während des Grillvorganges verdampft, verhindert das Austrocknen des Grillgutes.



- Die Hitze kann durch das Öffnen und Schließen der Lüftungsöffnungen problemlos reguliert werden.



- Fahrgestelle mit einer angenehmen und arbeitsgerechten Grillhöhe, robust und gut manövrierbar.



- Alle Grills sind mit einem Thermometer, Besteckhalter und Aschebehälter ausgestattet.