

## Faszenes BBQ Grill és Smoker Használati utasítás

### **Információk a tűzgyújtáshoz!**

Szakszerű alkalmazás esetén a grillgyújtóktól nem várhatók toxikus hatások.

**Grillezésnél:** FIGYELEM! Szagsemleges grillgyújtó szereket használjon! Hagyja a gyújtószert teljesen elégni és a grillezést csak akkor kezdje meg, amikor a faszenet vagy brikettet szürke hamuréteg fedi.

**Az amerikai barbecue esetében:** FIGYELEM! Szagsemleges grillgyújtó szereket használjon! Folyékony grillgyújtót, gyújtógélt és paraffintartalmú gyújtószereket ne használjon! Hagyja a gyújtószert teljesen elégni, mielőtt az ételt a grill-lokomotívba teszi!

**Füstölésnél:** FIGYELEM! Szagsemleges grillgyújtó szereket használjon! Folyékony grillgyújtót, gyújtógélt és paraffintartalmú gyújtószereket ne használjon! Hagyja a gyújtószert teljesen elégni, mielőtt az ételt a grill-lokomotívba teszi!

**Tisztítás / ápolás** A grillsütő szép külsejének megőrzéséhez természetesen alkalmyszerű tisztásra van szükség.

A rostélyok, a zsírgyűjtő rész és a füstölőkamra tisztásához javasoljuk, hogy minden füstölési művelet után használjon füstgyanta-eltávolítót.

### **Alapvető információk és instrukciók a Smokerben történő sütéshez**

Szellőzőnyílások alsó részén három szellőzőnyílás található, míg a felső részén, a kupolában egy.

- A felső szellőzőnyílást a sütés teljes időtartama alatt teljesen nyissa ki.
- Az alsó szellőzőkkel szabályozható a sütő belső hőmérséklete. Minél jobban nyitva vannak, annál több oxigén áramlik a tűztérbe, így a hőmérséklet így lesz a legmagasabb.
- Az alsó szellőzőket egyszerre állítsa. Az alsó szellőzők nyitva állásának csökkentésével a belső hőmérséklet is csökkenthető.

### **Barbecue sütés – ez csak indirekt módon történhet**

A barbecue típusú sütés jellemzően 3-8 órán zajlik, alacsony hőtartományban (110-120°C). Ilyenkor a 2 grillrács hőmérséklete közel kiegyenlítődik, így mindkét rácson süthetünk.

### Vizes edény

- A vizes edény az étel és az izzó faszénparázs között kerül elhelyezésre, így védi és óvja az ételt attól, hogy megégjen.
- Ezenkívül stabilizálja a sütési hőmérsékletet, hűti a füstöt, és párás sütési környezetet biztosít.
- A vizesedényt ajánlott alufóliával kibélelni, mielőtt beleöntjük a vizet. ez nagyban megkönnyíti a vizesedény sütést követő kitakarítását.
- A vizesedénybe töltött víz mennyisége szintén hatással van a végeredményre. Amennyiben a vizesedényt majdnem teletölti, a belső hőmérséklet alacsonyabb lesz, mintha csak félig tölti meg vízzel azt.

**Direkt grillezés** Mivel a sütő többféleképpen összeszerelhető, a barbecue típusú sütések mellett direkt grillezésre is használhatja azt.

- Ha nem használja a vizesedényt, a hő direkt módon éri el a grillrácsot.
- Ilyenkor érdemes csak egy szmókerrestet és grillrácsot felhelyezve összeállítani a sütőt.
- Szintén lehetséges a direkt grillezés csak az alsó szmókerrest és a kupola használatával. Ilyenkor kevesebb faszén használata elegendő, viszont a hő nem annyira moderált és kezelhető, mint amikor egy szmókerrestet behelyezve, az izzó parázstól távolabb kerül a grillrács.

### Fontos tanácsok és tippek

- Amennyiben a vizes edénybe forró vizet tölt, elősegíti, hogy az egység sokkal hamarabb elérje a kívánt hőmérsékletet.
- Bizonyosodjon meg, hogy a légnyílás a fedőn teljesen nyitva van a használat alatt, amennyiben nem így tesz, az megszakítja a légáramlást és a tűz elalváshoz vezethet.
- „Ha nézel, ételt nem főzöl!” Minden alkalommal, amikor a fedőt felemeli, hogy megnézzék az ételt, akár 10-30 percet is igénybe vehet, amíg a szmóker belső hőmérséklete újra stabilizálódik.
- Kis mennyiségű fával kezdjen a füst képzéséhez az első kísérletnél, mivel az ételt nagyon könnyű „túlfüstölni”.

[KATTINTSON IDE A TERMÉKÉRT!](#)

[HASONLÓ TERMÉKEK](#)