



Professionelles Kochgerät für den Außenbereich

Aus dem bayerischen Murnau kommt dieser Grill aus Edelstahl und Buchenholz, der mittels zweier kugelgelagerter Rollen und zweier Buchenholzhandgriffe an seinen Einsatzort bewegt wird. Schon auf den ersten Blick - und spätestens beim ersten Anfassen - gibt er sich ganz unzweifelhaft als profundes Kochgerät zu erkennen, das selbst professionellen Ansprüchen genügt.

Der von vier massiven Kanthölzern (6 x 6 cm) getragene Edelstahlkorpus (Materialstärke 4 mm) verteilt die Hitze in seinem Inneren optimal und erlaubt ein variables Regulieren der Grilltemperatur. Dies geschieht über den Kohlekorb, der in drei Höhen eingehängt werden kann. Der Boden des Kohlekorbs ist mit Schamottsteinen ausgelegt, die die Wärme speichern und eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung fördern. Mittig im Kohlekorb ist der Aschekasten angeordnet. Mit zwei Zuluftschiebern ausgestattet, kann er etwa während der Anheizphase durch einen verstärkten Kamineffekt das Durchglühen der Kohle beschleunigen und beim Grillen für eine stärkere

Hitzeentwicklung sorgen.

Eine weitere Feinregulierung der Grilltemperatur ermöglichen die beiden Deckelklappen, die in neun Winkelstufen (von weit offen bis geschlossen) arretierbar sind und so bei Bedarf auch Reflektionshitze von den Seiten und oben liefern können.

Ein Zeigerthermometer an der Außenseite des Grills zeigt stets die Temperatur der Strahlungswärme im Inneren an.

Gegrillt wird auf einer Fläche von 59 x 35,5 cm - wahlweise auf Grillrosten oder -platten (Materialstärke 5 mm). Zum Lieferumfang gehören je zwei davon, so dass sich wahlweise mit zwei Platten, zwei Rosten oder einer Platte und einem Rost grillen lässt. Dank ihrer soliden Materialität und der sorgfältigen Verarbeitung ruhen sie passgenau und sicher im Korpus. Mittels einer ebenfalls mitgelieferten Spezialgabel können sie auch während des Grillens im heißen Zustand gewechselt werden. Die Grillroste sind mit V-förmigen Rippen ausgestattet, die im eingelegten Zustand ein leichtes Gefälle haben. Auf



diese Weise fangen sie einen Großteil der austretenden Bratensäfte auf, die so nicht ins Feuer geraten, sondern über eine Rinne in einen außen am Korpus eingehängten Auffangbehälter laufen. Platten wie Roste sind so dimensioniert, dass sie zum Reinigen in die Spülmaschine passen.

Bei genauerer Betrachtung werden der Umfang der ausgeführten Arbeitsschritte und die penible Sorgfalt, mit der diese ausgeführt wurden, sichtbar und fühlbar. Die ausgelaserten Edelstahlteile sind gekantet, geschliffen, WIG-geschweißt (ein Verfahren, das dank seiner fein dosierbaren Wärmeeinbringung eine optimale Schweißung ermöglicht) und schließlich im Verbund noch einmal nachgeschliffen. Allein ein Grillrost besteht aus 17 Teilen, die mit 52 Schweißstellen verbunden sind. Die sämtlich aus Buchenholz gefertigten Holzteile werden gedrechselt bzw. gesägt, gebohrt, geschliffen und anschließend mit pflanzlichem Wachs behandelt. So besteht der komplette Grill aus insgesamt über 200 Einzelteilen, die alle in Handarbeit gefertigt wurden.



Zubehör



Drehspieß mit Motor

Elektrischer Drehspieß mit verschiebbaren Bratengabeln. Der in einem Edelstahlgehäuse befindliche Motor (5W) wird am Grill eingehängt; er dreht den mit max. 10 kg Grillgut bestückten Spieß mit zwei Umdrehungen pro Minute



Fischspieße 6 Stück

Für Steckerlfisch, Stockbrot und Gemüse: Die bestückten Spieße werden in die Aufnahmeöffnungen des Halters gesteckt. Der Neigungsgrad läßt sich über den Halter und die Grillklappenverstellung zusätzlich feinjustieren.



Vorheizkorb

Zum Grillen über einen längeren Zeitraum. Wenn die Kohle im Grill langsam an Heizleistung verliert, wird neue Kohle im Vorheizkorb angezündet. Durch den starken Kamineffekt ist sie sehr schnell durchgeglüht und kann in den Grill geschüttet werden.

Heißräuchereinsatz
ab 2013 lieferbar



