

GrillMax grillimissüsteem

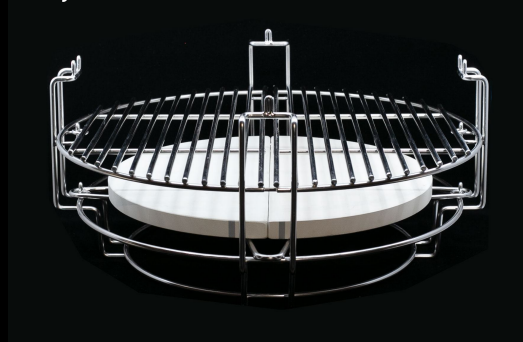
BBQ JA KUUMSUITSUTAMINE

Deflektorid asetatakse kõige alumisse asendisse ning restid kõige ülemisse või keskmisesse asendisse. Sellist seadistust kasutatakse suitsutamiseks või kaudseks küpsetamiseks, mis toimub tavaliselt madalal temperatuuril ja pikema aja jooksul (alla 150 °C).
Toidud: ribid, rebitud sealiha, seakoot, rinnatükk, sink ja part.



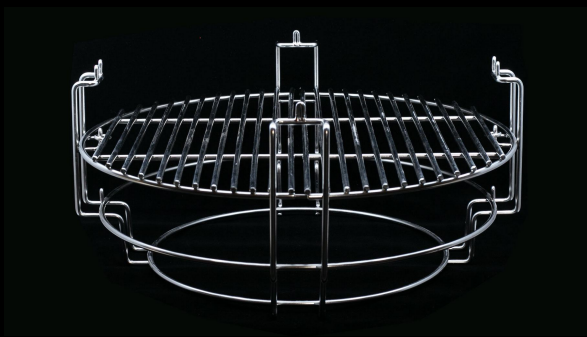
KAUDNE KUUMUS

Deflektorid asetatakse kõrgemasse asendisse, risttalale, ja grillrest keskmisele tasemele. Sellist grilliseadistust kasutatakse kaudse kuumusega küpsetamiseks, kus toit valmistatakse kõrgemal temperatuuril (150–400 °C).
Toidud: terve kana, kalkun, praed, terve kala, porchetta ja liharullid.



OTSENE KUUMUS

Deflektorid eemaldatakse ja grillrest asetatakse kõige ülemisse või keskmisesse asendisse. Seda seadistust kasutatakse otseseks grillimiseks süte kohal, kui toit küpseb kõrgel temperatuuril lühikese aja jooksul.



PITSA KÜPSETAMINE

Deflektorid asetatakse kõige kõrgemasse asendisse risttalale. Grillrest on üleval ja selle peale asetatakse pitsakivi. Seda seadistust kasutatakse kaudse kuumusega küpsetamiseks, sarnaselt ahjule, väga kõrgetel temperatuuridel (230–400 °C).



AHI

Deflektorid asetatakse kõrgemasse asendisse risttalale ning grillrest keskmisele tasemele, millele asetatakse küpsetuskivi. Seda seadistust kasutatakse kaudse kuumusega küpsetamiseks nagu ahjus, kõrgematel temperatuuridel (150–400 °C).
Toidud: kartulivorm, lasanje, vormiroad, pirukad, küpsised ja leib.



KAHE TSOONIGA KÜPSETAMINE

Üks deflektor eemaldatakse ja teine jäetakse alles; grillrest asetatakse kõige ülemisele või keskmisele tasemele. Seda seadistust kasutatakse üheaegseks otseseks ja kaudseks küpsetamiseks ning see sobib ideaalselt toitude valmistamiseks, mis vajavad erinevaid temperatuure.

