

ANZÜNDEN UND TEMPERATURREGELUNG

03 | 2013

ANZÜNDEN VON WEBER® HOLZKOHLE UND WEBER® BRIKETTS



DER WEBER® ANZÜNDKAMIN

Mit dem Weber® Anzündkamin können Sie alle Kohlesorten auf einfachste Art und Weise zum Glühen bringen. Den Weber® Anzündkamin sollten Sie in jedem Fall benutzen. Um die Glut

brauchen Sie sich in der Anbrennphase nicht mehr zu kümmern. Durch den Kamineffekt glüht die Kohle gleichmäßig von unten nach oben durch. So können Sie sich zwischenzeitlich um die Vorbereitung der Lebensmittel oder um Ihre Gäste kümmern.

Der Weber® Anzündkamin hat die richtige Größe, um einen 57 cm Holzkohle-Grill mit der optimalen Hitze versorgen zu können. Denn in erster Linie bestimmen Sie die Hitze im Grill mit der Menge der Kohle. Auf jeden Fall sollten Sie bei Verwendung der Briketts den Anzündkamin benutzen. Briketts benötigen in der Anbrennphase mehr Hitze und eine langanhaltende Flamme durch das Anzündmittel. Daher sollten Sie auch die Weber® Anzündwürfel benutzen. Zuverlässiges Anzünden ist damit gewährleistet.



ANZÜNDMITTEL

Vermeiden Sie flüssige Anzündmittel. Die sicherste Anwendung ist mit den festen Anzündwürfeln von Weber® gegeben. Sie brennen lange und riechen nicht unangenehm. Die Weber® Anzündwürfel brennen lange genug, um jedes noch so fest gepresste Brikett entflammen zu können.

VORGEHENSWEISE

1 Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin**, gefüllt mit den **Weber® Long Lasting Premium Brikettes** oder einer der anderen beiden Weber® Grillkohlen (**Steakhouse Premium Restaurant Coal** oder **Premium Express Grill-Holzkohle**) direkt über die Anzündwürfel.



2 Nach ca. **30 Minuten (bei Briketts)** bzw. nach ca. **15–20 Minuten (bei Holzkohlen)**, wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe**.



3 Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber® Long Lasting Premium Brikettes** und die **Weber® Grill-Holzkohlen** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur**.

TIPP Wenn Sie indirekt grillen, erreichen Sie die beste Temperaturverteilung, indem sie den unteren Teil (heißer) und den oberen Teil (nicht so heiß) des Inhalts aus dem Anzündkamin möglichst gleichmäßig verteilen. Dazu je ¼ des Inhalts abwechselnd auf der rechten und der linken Seite verteilen, bis der Anzündkamin leer ist.

Sie haben die Wahl zwischen dem sehr bewährten Paraffinwürfel oder dem mit Pflanzenöl getränkten Würfel aus Holzspänen. Beide brennen lange genug und mit hoher Hitze. Verwenden Sie bei Briketts immer drei Anzündwürfel in Verbindung mit dem Weber® Anzündkamin.

WEBER® BRIKETTS

HOLZKOHLE ODER BRIKETTS:

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten der Anwendung im Weber® Kugelgrill (siehe Weber® Grillmethoden auf Seite 4). Generell gilt: Je dichter die Kohlen zusammen liegen, desto länger bleibt die Hitze erhalten.

Naturgemäß verbrennt Holzkohle zunächst mit hoher Temperatur und lässt dann relativ schnell nach. Für längere Garvorgänge sollten Sie Briketts verwenden. Diese halten sehr gleichmäßig die Temperatur und brennen je nach Grillmethode bis zu vier Stunden.



WAS MACHT DIE WEBER® EASY START PREMIUM BRIQUETTES EINZIGARTIG?

- Mit **Anzündmittel getränkte Holzkohlebrikettes**
- **Leicht anzünden**, die Hände bleiben sauber, keine offenen Verpackungen, Staub oder Kohlereste
- **Fertig vorportioniert**, einfach Beutel in den Grill legen und anzünden
- Für **direktes und indirektes Grillen**, besteht aus zwei Beuteln
- **Brenndauer von bis zu 100 Minuten**
- **Fertige Glut in 20 Minuten**
- Ideal für 57cm Holzkohlegrills (2 Beutel) und Smokey Joe®, 37cm (1 Beutel)
- **FSC®-zertifiziert**: Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern.



WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- Briketts haben eine extrem lange **Brenndauer von bis zu 240 Minuten**
- Anzündzeit **30–35 Minuten**
- Besonders geeignet für **Grillgut mit langen Garzeiten**, wie z.B. Braten
- Ideal für **direktes und indirektes Grillen**
- Leicht **portionierbar**
- **TÜV-zertifiziert**
- Erhältlich in **3 kg oder 7 kg**



EMPFEHLUNG Anzünd-Set

Dieses enthält

- 1 Weber® Rapidfire® Anzündkamin
- 12 Anzündwürfel
- 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes

Die Anzündzeiten beziehen sich auf die Verwendung eines gefüllten Weber® Anzündkamins.

Je nach Witterung können die Anzündzeiten abweichen, insbesondere bei extrem schwüler und drückender Wetterlage. Sofern die Briketts feucht geworden sind (trocken lagern!) kann die Anzündzeit deutlich abweichend sein.

WEBER® HOLZKOHLE



WAS SIND DIE SPEZIELLEN EIGENSCHAFTEN DER WEBER® PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE?

- Homogene Mischung für **leichtes & schnelles Anzünden**, in **15 Minuten** einsatzbereit
- Premium-Mix aus hochwertigem **Buchen-, Hainbuchen- und Eichenholz**
- **Weniger Staub & Funkenflug**
- Ideal für **direktes Grillen** und **50/50 Methode**
- **Gleichmäßige** Hitzeentwicklung und langanhaltende Glut
- **FSC®-zertifiziert**: Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern
- Erhältlich in **3 kg** oder **5 kg**



WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAK-HOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe Temperatur-entwicklung**
- Anzündzeit **ca. 20 Minuten**
- Besonders geeignet für saftige Steaks, ideal in Verbindung mit dem **Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz**
- Ideal für **direktes Grillen** und **Bulls Eye Methode**
- **Extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- Perfekte **Grillergebnisse**
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**



EMPFEHLUNG
Gourmet BBQ System –
Sear Grate Einsatz

Die Anzündzeiten beziehen sich auf die Verwendung eines gefüllten Weber® Anzündkamins.

Je nach Witterung können die Anzündzeiten abweichen, insbesondere bei extrem schwüler und drückender Wetterlage. Sofern die Briketts feucht geworden sind (trocken lagern!) kann die Anzündzeit deutlich abweichend sein.

TEMPERATURENTWICKLUNG IM WEBER® KUGELGRILL

Mit Weber® wird immer mit geschlossenem Deckel gegrillt. Daher benötigt man auch weniger Glut im Vergleich zu Standard-Grills ohne Deckel. Wie viel Holzkohle oder Briketts erforderlich sind, können Sie der Bedienungsanleitung Ihres Weber® Grills entnehmen. Zu jedem Holzkohle-Grill liefert Weber® einen Messbecher mit. Die Bedienungsanleitung gibt genaue Auskunft über die zu verwendende Menge bei direkter oder indirekter Grillmethode.

Am Deckelthermometer kann die Temperatur in der indirekten oder auch direkten Zone abgelesen werden. Durch unterschiedliche Anordnung der Glut können Sie mehrere Hitzezonen im Grill erhalten (siehe Weber® Grillmethoden). Somit können Sie auch Grillgut mit unterschiedlichen Hitzeanforderungen gleichzeitig auf einem Grill zubereiten.



LÜFTUNGSÖFFNUNGEN IM WEBER® KUGELGRILL:

Beim Grillvorgang wird der Deckel geschlossen. Die Lüftungsöffnungen am Kessel und am Deckel bleiben jedoch voll geöffnet, damit die Glut ausreichend Sauerstoff zum Glühen erhält. Zum Ersticken der Glut können die Lüftungsöffnungen geschlossen werden.

ONE-TOUCH-SYSTEM:

Über das One-Touch-System lässt sich ebenfalls die Zuluft regulieren. Damit kann man die Hitze reduzieren. Vorsicht: Wenn das One-Touch-System zu weit geschlossen wird, besteht die Gefahr, dass die Glut erstickt!

MIT DECKEL: DIE WEBER® GRILLMETHODEN



DIREKT



INDIREKT



50/50



3-ZONEN-GLUT



BULLS EYE



RING OF FIRE



HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN



DIE HITZE LÄSST NACH KURZER ZEIT SEHR SCHNELL NACH BZW. GEHT AUS:

- > Warten Sie, bis die Kohlen im Anzündkamin auch komplett durchgeglüht sind. Auch die oberste Lage Briketts muss mit der Ascheschicht bedeckt sein. Erst dann sollten Sie die Briketts oder Holzkohle in den Grill einfüllen.
- > Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen am Kessel und am Deckel voll geöffnet sind.
- > Briketts und Holzkohle sollen immer eng zusammen liegen, nicht vereinzelt.
- > Verwenden Sie nicht zu viele Briketts, ansonsten kann die Luftzufuhr von unten über den Kessel nicht mehr gewährleistet werden. Prüfen Sie die zu verwendende Menge anhand der Bedienungsanleitung des Grills.
- > Lagern Sie die Weber® Long Lasting Briketts immer trocken und verschließen Sie die Verpackung.



Anzündkamin

DIE BRIKETTS BRENNEN NICHT AN:

- > Verwenden Sie den Weber® Anzündkamin und die Weber® Anzündwürfel
- > Benutzen Sie keine Flüssiganzünder. Diese verbrennen zu schnell, ohne dass die Briketts anbrennen.
- > Die Anzündwürfel immer unter dem Anzündkamin auf dem Kohlerost anordnen und anzünden.
- > Die Anzündwürfel nicht oben auf die Kohlen legen und anzünden.

ZU GERINGE HITZEENTWICKLUNG / GLUT GEHT WIEDER AUS:

- > Warten Sie, bis die Kohlen im Anzündkamin auch komplett durchgeglüht sind. Auch die oberste Lage Briketts müssen mit der Ascheschicht bedeckt sein. Erst dann die Briketts in den Grill einfüllen.
- > Es befindet sich eine zu geringe Menge an Briketts oder Holzkohle im Grill.
- > Deckellüfter oder Lüftungsöffnung am Kessel müssen voll geöffnet sein.
- > Grill reinigen. Sofern der Grill innen stark verschmutzt ist, wird die Hitzereflektion im Grill behindert. Die Temperatur reduziert sich.



Deckellüfter

ZU HOHE HITZE:

- > Reduzieren Sie die Menge der Briketts/Holzkohle. Beachten Sie hierzu die Ihrem Grill beiliegende Bedienungsanleitung. Durch teilweises Schließen des One-Touch-Systems können Sie die Hitze reduzieren. Vorsicht! Nicht zu weit schließen, die Glut erstickt sonst.
- > Bei deutlich zu hoher Hitze: Entnehmen Sie dem Grill einige Briketts. So können Sie am schnellsten die Hitze reduzieren.
- > Benutzen Sie hierzu Grillhandschuhe und eine Weber® Grill- oder Kohlenzange. Vorsicht! Die entnommenen Briketts sollten Sie in einem mit Wasser gefüllten Metalleimer sofort ablöschen. Der Eimer sollte auf einer feuerfesten Unterlage stehen.
- > Gießen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Grill.



One-Touch-System

Weitere Informationen rund um das Thema Grillen finden Sie unter WEBER.COM