

upgrade-your-life.com

Az
eredeti
1952 óta

Grill & Élvezet

Weber® Termékáttekintés 2010





A prototípustól a Prémium grillkészülékig: Weber® sikersztori

Eredeti gömbgrill – 1952



One-Touch® Premium – 2010

A sikersztori

George Stephent valószínűleg a gömb formája varázsolta el több mint 50 évvel ezelőtt és inspirálta arra, hogy egy bóját ikonná változtasson. Stephen, aki akkorában a chicagói Weber Brothers Metal Works bójagyárban dolgozott, egy fél bójára egyszerűen felszerelt három lábat és ráhelyezett egy fedelet. Megszületett a gömbgrill és azzal a modern faszenes grillkorszak.

Weber® – A legmagasabb színvonalú grillkultúra

Weber® 1952-ben forradalmasította a grillkultúrát. Ami egykor a legendás gömbgrillel kezdődött, ma már a műszakilag és formailag kifogástalanul kidolgozott grillkészülék által nyújtott változatos grillélménnyé fejlődött. A Weber® segítségével végzett grillezés mindig garantálja az optimális eredményt: Mert ez lehetővé teszi mind a közvetlen, mind a közvetett grillezést, zárt fedéllel, ahol a hőmérséklet és keringtetett levegő vezérlése a faszenes gömbgrill égésterében légtelőn keresztül valósul meg és ezzel a grillrost nehézségi magasság állítása teljességgel feleslegessé válik.

Biztonság a kezdetektől

Az új elemekkel felszerelt Weber® grillkészülékek a biztonság további optimalizálást garantálják: Az új fogantyúkkal és a fogantyúk közötti megnövelt távolsággal, a hővédő fedélfogantyúval, rögzítetten beépített fedélhőmérővel és szigetelt légtelőkkel. A Weber® termékek mindig az optimális biztonságot, sokszínűséget és kényelmet nyújtják Önnek!

Válassza az eredetit

Ha ma az eredeti Weber® terméket választja, részesévé válik a tapasztalat, innováció és minőség nagy hagyományának. A Weber® grillkészülékek szokatlanul hosszú élettartamúak, mert azok igényes gyártási folyamatban készültek. A fedél és égéstér fala minőségi, vastag, különlegesen kis karbon tartalmú acél, mely ezért optimális a 870 °C-on beégetett zománchoz. Ez és még számtalan más okból helyes a döntése, mely szerint Weber® grillkészüléket választott, hogy sok éven át élvezze a tökéletes grillezés örömeit!



A zárt fedővel történő grillezés új grillmódszerek alkalmazását teszi lehetővé. A közvetlen és közvetett grillezés a Weber® által kifejlesztett fogalmak és technikák. A fedőnek köszönhetően a hő egyenletesen cirkulál a grillkészülékben, ezáltal szinte korlátlan lehetőséget kínálva a Weber® grillkészüléken történő ételkészítéshez. Mindegy, hogy nagyméretű grillétel, pl. karácsonyi liba, komplett menük, extravagáns wok ételek, desszertek, minden fáradtság nélkül sikerül és közvetlen vagy közvetett grillezési módszer segítségével.

Közvetetten grillezve

Tökpesztóval töltött pulykatekerce

> ajánlott grillkészülék: pl. Weber® Q™ 100

Elkészítés:

Aprítsa fel a tököt héjával együtt kis darabokra és grillezze azok mindkét oldalát aranybarnára a közvetlen zónában. Magozza ki a chilit, tisztítsa meg a fokhagymát, vágja a chilit és fokhagymát apróra és tegye olajjal együtt mixerbe. Adja hozzá a tökdarabokat és a tökmagot, majd a keveréket pürésítse finomra. Tegyen hozzá parmezán sajtot. Sózza meg a pesztót.

Tegyen két vékonyan beolajozott fólia közé pulykaszeletet. Kenje a pesztót egyenletesen a pulykaszeletre, majd szorosan göngyölje fel.

Fúrja át a pulykatekerceket kis fanyárrsal és helyezze a grillkészülékre. Grillezze mindkét oldalon közepes hőmérsékleten a közvetett területen kb. 20-25 percig. A grillezési idő lejárta után tegye még egyszer rövid időre a közvetlen területen, hogy a hús megpiruljon. Sózza és borsozza.

Elkészítési idő: kb. 30 perc

Grillezési idő: kb. 40 - 50 perc

Hozzávalók:

15 dkg Hokkaido tök
1 db chilipaprika
1 gerezd fokhagyma
4-5 evőkanál repceolaj
3 dkg tökmag
3 dkg frissen reszelt parmezán sajt
Só
Bors
4 db egyenként kb. 15 dkg-os pulykaszelet



Közvetett grillezés:

30 percnél több sütési időt igénylő grillételekhez

A közvetlen grillezési módszernél a grillételt a hőforrások között a csepegtető tálca felett tesszük a grillrácsra. A felszálló forró levegőt az égéstér és a fedél visszaveri, így a grillétel mintha forró levegős sütőben körben sül meg. A közvetett grillezési módszer alkalmas egész szárnyasok, sonka, sütek és olyan nagy darab húsok sütéséhez, melyeket viszonylag lassan kell sütni.

Előnyök

- A hő cirkulál a grillétel körül, mint a sütőben, a grillételt nem kell megfordítani.
- Nem képződik sem láng, sem füst.
- Kímélő, egészséges sütés – a grillétel leégése nélkül.

Weber® termékajánlás



Weber® Q™ 100

Nagy teljesítmény kis területen, ideális parkban vagy strandon történő használathoz.

62.490 HUF



Húskosár

Kis húskosár (Weber® Q™ 100-tól).
2,5 x 4 x 17,5 cm

5.699 HUF



Közvetetten grillezve

Beer Can Chicken

> ajánlott grillkészülék: Weber® faszenes és gáz grillkészülékek
pl. Original®, Premium®, Deluxe®, Q™ 300, Spirit®
Segédeszközök: Baromfitartó Original

Elkészítés:

Keverje össze a fűszerpác hozzávalóit egy kis tálban. Olajozza be a csirkét, utána pedig a kívül-belül dörzsölje be a páccal. Mosson meg és nyisson ki egy doboz sört, öntse rá a fél doboz sört. Tegyen a dobozba fokhagymát, rozmaringot és állítsa a baromfitartóba. Tegye a bepácolt csirkét a baromfitartóra és grillezze közvetett közepes hőfokon (180 - 200 °C), zárt tetővel kb. 1 óráig. A Beer-Can-Chicken akkor van kész, ha szúráspróbánál tiszta húslé áramlik ki és a maghőmérséklet az egyik comb legvastagabb részén (ekkor ne érjen a csonthoz) 82 °C. Pihentesse a csirkét kb. 10 percig, mielőtt kiveszi a dobozból és feldarabolja.

Hasznos tanács: A csirkét ízesítheti a sör helyett borral, konyakkal, whisky-vel, alma-/narancslével vagy málnasziruppal.

Előkészítési idő: 15 perc

Grillezési idő: kb. 1 óra

Hozzávalók:

1 db konyhakész csirke; kb. 1,2 kg
50 ml olívaolaj
2 gerezd fokhagyma
1 db rozmaringág
0,33 l sör

Pác:

0,5 dkg őrölt mustármag
2,5 dkg sült hagyma, száraz
0,5 dkg őrölt paprika
1 gerezd megtisztított,
finomra aprított fokhagyma
0,5 dkg őrölt koriander
0,5 dkg őrölt koriander
Só
Frissen őrölt bors

ajánlásával:



A fa tartós erdőgazdaságból származik. Ezt a logót tartalmazó papír használatával Weber® támogatja, hogy erdeink a felelősségteljes felhasználással hosszú ideig fennmaradjanak.



HU1610

www.weber.com

