by apyyy

RAT & TAT

GRILLTIPPS VON WEBER®

ANZÜNDEN & TEMPERATUR-REGELUNG

BRIKETTS

HOLZKOHLE

GRILL-METHODEN

GLUT

LUFTZUFUHR

HITZE

KAMIN-EFFEKT

weber

WEBER.COM

DER GRILL. DAS ORIGINAL.

IM HANDUMDREHEN **ZUR PERFEKTEN GLUT**

Der Spaß an der Zubereitung von Essen über glühenden Kohlen oder Briketts ist mit nichts zu vergleichen. Ein großer Teil dieser Faszination liegt darin, das Feuer beherrschbar zu machen. Die dabei verwendeten Materialien und Techniken spielen eine wichtige Rolle für das Gelingen. Mit den Tipps auf den folgenden Seiten sind Sie perfekt gerüstet für ein erfolgreiches Grillerlebnis.

❶ Legen Sie **3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den Anzündkamin, gefüllt mit den Weber® Long Lasting Premium Briquettes oder einer der Weber® Grill-kohlen, direkt über die Anzündwürfel.

❷ Nach ca. **30–35 Minuten** (Briketts), bzw. nach ca. **15 Minuten** (Holzkohle), wenn der Inhalt durchgeglüht und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die Kohlekörbe.

❸ Aufgrund der Bauart des Anzünd-kamins werden die Weber® Long Lasting Premium Briquettes 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.

SO KONTROLLIEREN **SIE DIE HITZE**

Grillen mit Weber®, das heißt Grillen mit geschlossenem Deckel, so bleibt die Hitze im Grill und Sie benötigen weniger Kohle im Vergleich zu offenen Standard-Grills. Dieses geschlossene System ermöglicht eine leichte Hitzeregulierung im Grill. Zur Bedienung beachten Sie folgende Hinweise:

❶ LÜFTUNGSÖFFNUNGEN
Die Lüftungsöffnungen am Deckel bleiben immer ganz geöffnet, um die Glut ausreichend mit Sauerstoff zu versorgen.

❷ ONE-TOUCH® SYSTEM
Die Hitze im Grill regulieren Sie mit dem One-Touch® System am Kessel. Mit einem Handgriff steuern Sie so die Menge der Zuluft:
- Lüftung weit geöffnet: hohe Hitze
- Lüftung weniger geöffnet: weniger Hitze

LUFTZIRKULATION IM WEBER® KUGELGRILL

Zum Ersticken der Glut schließen Sie alle Lüftungsöffnungen.

MENGE UND ANORDNUNG DER BRIKETTS BZW. HOLZKOHLE:
Zu jedem Holzkohlegrill liefert Ihnen Weber® einen Portionierer. Auch die Bedienungsanleitung gibt genaue Auskunft über die zu verwendende Menge von Briketts bzw. Holzkohle. Durch unterschiedliche Anordnung der Glut können Sie mehrere Hitzezonen im Grill erzeugen (siehe Abbildungen rechts).

MIT PASSENDEM ZUBEHÖR DIE GLUT BEHERRSCHEN

WEBER® HOLZKOHLESCHIEBER
Art.-Nr. **13011** | UVP **18,99 €**

WEBER® FEDERSTAHL KOHLEZANGE
Art.-Nr. **13010** | UVP **39,99 €**

FÜR JEDES GRILLGUT **DIE RICHTIGE METHODE**

DIREKT INDIREKT 3-ZONEN-GLUT

○ Deckeltemperatur
● Rosttemperatur

DIREKTE GRILLMETHODE

Die Glut befindet sich gleichmäßig verteilt direkt unter dem Grillgut.

- für Grillgut mit Garzeiten unter 30 Minuten, z. B. Würstchen, Burger

INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Glut befindet sich nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den Seiten. Hierzu empfehlen wir die Holzkohlehalter oder Holzkohlekörbe.

- für Grillgut mit Garzeiten über 30 Minuten, z. B. Braten, der von allen Seiten gleichmäßige Hitze benötigt

3-ZONEN-GLUT

Die Glut wird an einer Seite des Grills in 2–3 Schichten angehäuft und fällt zur Mitte hin zu einer einfachen Schicht ab. So ergeben sich drei unterschiedliche Hitzezonen: indirekte Hitze, mittlere und starke direkte Hitze.

- flexibel, für unterschiedliches Grillgut, von Gemüse über Rinderfilet bis Lammkeule

---

HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™
ab 57 cm Durchmesser, 2er-Set
Art.-Nr. **7403** | UVP **24,99 €**

FEUERZEUG mit Kindersicherung
Art.-Nr. **17214** | UVP **9,99 €**

50/50 RING OF FIRE BULLS EYE

50/50-GRILLMETHODE

Die Glut befindet sich auf einer Hälfte des Kohlerosts, auf der anderen eine Alutropfschale mit Wasser zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut. Durch Kombination der direkten und indirekten Methode entstehen zwei Hitzezonen im Grill.

- für mittelgroßes Grillgut, z. B. Porterhouse Steak, und gleichzeitiges direktes und indirektes Grillen

RING OF FIRE

Die Glut wird ringförmig am Rand des Kessels verteilt.

- großer Bereich in der Mitte für das indirekte Grillen, kleiner Bereich mit ringförmiger direkter Hitze, z. B. für Pizza

BULLS EYE

Die Glut wird mittig auf dem Kohlerost direkt unter dem Grillgut aufgehäuft.

- kleiner Bereich mit hoher Hitze, z. B. für Steak auf dem Sear Grate, großer ringförmiger Bereich mit indirekter Hitze zum Fertiggaren oder Warmhalten

GRILLHANDSCHUH schwarz
Art.-Nr. **6472** | UVP **13,99 €**

GRILLHANDSCHUH-SET mit Silikon-Grifffläche, schwarz
S/M Art.-Nr. **6669** | UVP **39,99 €**
L/XL Art.-Nr. **6670** | UVP **39,99 €**

Preis- und Modelländerungen vorbehalten

KLAPPT NICHT, GIBT'S NICHT **TIPPS, DIE HELFEN**

DIE BRIKETTS ODER KOHLEN BRENNEN NICHT AN:

- Haben Sie den **Anzündkamin verwendet?** Der Anzündkamin ermöglicht das problemlose Anzünden von Briketts und Kohlen.
- Sind die **Briketts und Kohlen trocken?** Verwenden Sie immer trockene Briketts und Kohle und lagern Sie diese stets trocken.
- Liegen die **Anzündwürfel unter der Kohle** oder den **Briketts?** Die Anzündwürfel zuerst auf den Kohlerost legen und anzünden, danach den Anzündkamin darüberstellen.
- Wurden die **richtigen Anzündmittel verwendet?** Immer Weber® Anzündwürfel verwenden – Flüssiganzünder verbrennen zu schnell, um Kohle oder Briketts vollständig anzuzünden.

ZU GERINGE HITZEENTWICKLUNG / GLUT GEHT WIEDER AUS:

- Ist der **Grill sauber?** Sonst reflektieren die Innenwände des Grills die Hitze schlecht, dadurch wird die Temperatur niedriger.
- Sind die **Briketts und Kohlen trocken?** Immer trockene Briketts und Kohle verwenden und stets trocken lagern.
- Sind **Kohlen oder Briketts** im Anzündkamin **komplett durchgeglüht?** Kohle und Briketts vor dem Einfüllen immer komplett durchglühen lassen.
- Sind die **Lüftungsöffnungen** an Kessel und Deckel **ganz geöffnet?** Zum Anzünden alle Öffnungen immer ganz öffnen.
- **Stimmt die Menge?** Immer den Portionierer zur Orientierung benutzen und die Briketts eng aneinanderlegen.

ZU HOHE HITZE:

- **Stimmt die Menge?** Zu hohe Hitze entsteht meistens durch zu viel Kohle oder Briketts, daher vorher den Portionierer zur Orientierung benutzen. Bei deutlich zu hoher Hitze einige Briketts entnehmen (Achtung: dabei unbedingt Handschuhe und Holzkohlezange verwenden und entnommene Briketts sofort in einem Wassereimer ablöschen).
- Durch das Reduzieren der Luftzufuhr über die Lüftungsöffnungen und das One-Touch® System kann die Hitze ebenfalls reduziert werden.
- Auf keinen Fall Flüssigkeiten zum Abkühlen in den Grill gießen.

Weitere Infos finden Sie in der Bedienungsanleitung.

WEBER® BRENNSTOFFE
ERFÜLLEN JEDEN GRILLWUNSCH

LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

- 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 & indirektes** Grillen
- leicht **portionierbar**
- **TÜV-zertifiziert**
- erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

EASY START PREMIUM BRIQUETTES

- mit **Anzündmittel getränkte Holzkohlebriketts**
- **leicht anzuzünden,** die Hände bleiben sauber, keine offenen Verpackungen, Staub oder Kohlereste
- besteht aus **zwei Beuteln**
- **fertig vorportioniert,** einfach Beutel in den Grill legen und anzünden
- für **direktes & indirektes Grillen**
- **Brenndauer von bis zu 100 Minuten**
- **fertige Glut in 20 Minuten**
- ideal für 57 cm Holzkohlegrills (2 Beutel), Smokey Joe® 37 cm (1 Beutel) und Go-Anywhere® Holzkohle (1 Beutel)

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 abweichen.

UNENTBEHRLICH
FÜRS GUTE GELINGEN

KLEINER ANZÜNDKAMIN
Art.-Nr. **7447** | UVP **17,99 €**

ANZÜND-SET inkl. **ANZÜNDKAMIN**
Art.-Nr. **1013** | UVP **29,99 €**

DER WEBER® ANZÜNDKAMIN

Benutzen Sie den Weber® Anzündkamin und bringen Sie so alle Kohlesorten auf einfachste Art und Weise zum Glühen. Durch den Kamineffekt glüht die Kohle gleichmäßig von unten nach oben durch. Besonders leicht entfachen Sie so auch Briketts, die speziell in der Anbrennphase mehr Hitze und eine langanhaltende Flamme durch das Anzündmittel benötigen.
Das Anzünd-Set enthält einen Weber® Rapidfire® Anzündkamin, 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes und 12 Anzündwürfel. Der enthaltene Weber® Anzündkamin hat die richtige Größe, um einen 57 cm Holzkohlegrill mit der optimalen Hitze zu versorgen. Für die mobilen Grills sorgt der separat erhältliche kleine Anzündkamin für die perfekte Menge.

ANZÜNDWÜRFEL BRAUN
Art.-Nr. **17512** | UVP **4,99 €**

ANZÜNDWÜRFEL
Art.-Nr. **17519** | UVP **2,99 €**

ANZÜNDMITTEL

Ein sicheres und problemloses Anzünden ist mit den festen Anzündwürfeln von Weber® gewährleistet. Sie brennen lange und heiß genug, um jedes noch so fest gepresste Brikett entflammen zu können, und riechen nicht unangenehm.
Sie haben die Wahl zwischen dem Paraffinwürfel oder dem mit Pflanzenöl getränkten Würfel aus Holzspänen.
Vermeiden Sie flüssige Anzündmittel.

HOLZKOHLE ODER BRIKETTS?

Naturgemäß verbrennt Holzkohle zunächst mit hoher Temperatur und kühlt relativ schnell ab. Briketts halten sehr gleichmäßig die Temperatur und brennen je nach Grillmethode bis zu vier Stunden. Für längere Garvorgänge sollten Sie daher Briketts verwenden, für kürzeres Grillen mit schnellem Anzünden und hoher Hitze ist Holzkohle die erste Wahl.
Generell gilt: Je dichter die Kohlen zusammenliegen, desto länger bleibt die Hitze erhalten.

SCHNELLES GRILL-ERGEBNIS

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 & 50/50-Methode**
- **gleichmäßige** Hitzeentwicklung und langanhaltende Glut
- erhältlich in **3 kg** oder **5 kg**

EMPFEHLUNG

WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE
mit Anleitungen, Tipps & Rezepten

PREMIUM BRIQUETTES LONG LASTING GRILL-BRIKETTS

LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES
3 kg Art.-Nr. **16011** | UVP **5,99 €**
7 kg Art.-Nr. **16013** | UVP **10,99 €**

PREMIUM BRIQUETTES EASY START

EASY START PREMIUM BRIQUETTES
Art.-Nr. **17532** | UVP **3,99 €**

PREMIUM EXPRESS CHARCOAL GRILL-HOLZKOHLE

PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE
3 kg Art.-Nr. **17515** | UVP **5,99 €**
5 kg Art.-Nr. **17516** | UVP **9,99 €**

WEBER'S GRILLEN MIT HOLZKOHLE

Deutschland
Art.-Nr. **15812**
LP **19,90 €**
Österreich
Art.-Nr. **15812**
LP **20,40 €**

LP: Ladenpreis

Preis- und Modelländerungen vorbehalten

FÜR DIESES THEMA **SOLLTEN SIE GLÜHEN**

Die richtige Hitze und die auf Ihr Grillgut abgestimmte Temperaturverteilung sind entscheidend dafür, wie viel Lob Sie für Ihre Grillkünste einheimsen.
Angefangen beim Kauf des passenden Brennstoffs, über das erfolgreiche Anzünden, bis hin zur Auswahl der richtigen Grillmethode – wer sich im Vorfeld gut informiert und das richtige Zubehör verwendet, hat hinterher gut lachen. Das Schöne daran: Mit Weber® geht das ganz einfach und Sie finden für alles das passende Zubehör.

Auf **weber.com** erfahren Sie übrigens noch mehr zu diesem und vielen anderen Themen rund ums Grillen.

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER®

GRILLAKADEMIE ORIGINAL

Wenn Sie die Kunst des Premium-Grillens live erleben wollen, besuchen Sie einen der abwechslungsreichen Kurse der Grillakademie Original. Hier gibt es die passenden Angebote für Einsteiger und Fortgeschrittene oder einfach für alle, die das Grillen lieben. Informationen zum Kursangebot der Grillakademie Original unter **weber-grillakademie.com**

DE

weber

WEBER.COM

DER GRILL. DAS ORIGINAL.