

JÄTTI MEGAGRILLI ulkoinen hellaosa U005



Lämpömittari



Hormin vetopellin säätö



Keitto/paistolevy



Palopesän alla tuhkaluukku



Valmistus

Grillin runko on valmistettu 2mm vahvuista laadukkaasta kylmävalssattua terästä. Puuhellan runko on valmistettu paksusta valuraudasta.

GRILLI SISÄLTÄÄ

Puuhellan sisällä on valurauta arina omalla tuhka-astialla. Tuhkaluukkua ja hormipeltiä avaamalla tai sulkemalla säädetään palamisnopeutta. Grilliosassa on kaksi grilliristikkoa ja paloalustana 3mm paksu teräslevy sekä teräslevyn alla happireiät. Puuhellan keittolevyrenkaat ovat irrotettavissa .

GRILLIN MITAT

Kokonaispituus on 135cm, grillausala 82x38cm, puuhellan koko 41x34cm ja keittolevyt aukon halkaisija 24 cm kolmella irrotettavalla renkaalla, savuhormin halkaisija 10,5 cm. Grillin paino on 67 kg. Nämä ominaisuudet takaavat grillille erittäin pitkän käyttöiän.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÖNOTTOA

Kuumenna rautaosat 80 - 120 °C lämpötilassa noin 1,5 - 2 h. ajan, jotta maalipinta saisi parhaan keston ja epäpuhtaudet poistuvat. Maalin lämmönkesto 450 °C. Kuumennuksen jälkeen grilli on käyttövalmis. Grillin sisäpinta on tehdassuojattu rypsiöljyllä (elintarvikeöljy), joka palaa pois ensimmäisessä lämmityksessä

GRILLIN KASAUS

Megagrillin kasauksessa pyörillä oleva tukijalkaosa asetetaan puuhellan alapuolelle ja kiinteät jalat toiselle puolelle. Asenna puutason metallikannakkeet tukiholkkien sisään. Huom! Kasaamisessa ei tarvitse asennustyökaluja.

HOITOOHJEET

Kun lopetat ruoan valmistuksen puhdista paistopinnat ja rasvaa paistolevy. Suosittelemme Muurikan silavaa, pellava- tai rypsiöljyn käyttämistä. Ruoan valmistuksen loputtua sulje kansi vetopelti sekä palopelti hiillos sammuu. Älä polta grillissä liian isoa nuotiota, liekin lämpötila ei tulisi ylittää 900 °C. Liian korkea lämpötila polttaa maalipinnan rikki! Talveksi on suositeltavaa puhdistaa uuni kunnolla tuhkasta ja rasvata sisäpinnat. Mahdollisiin maalipinnan korjauksiin suosittelemme lämmönkestävää Maston 600 spraymaalaa

Puuhella paistamiseen - grilliosa toimii uunina.

Sulje grilliosan kansi niin voit puuhellan avulla keittää, paistaa tai hauduttaa. Palamisnopeutta eli liedien lämpötilaa säädetään tuhkaluukun ja hormin vetopellin avulla. Puuhellassa mahdollisuus käyttää myös wok pannua tai valurautapataa irrottamalla keittotason keskiosan renkaita.

Puu / hiiligrillaaminen.

Sulje puuhellan luukut. Poista grilliosan pohjan alaosa palopelti. Polta puuta tai hiiliä teräslevyn päällä alarutilän ala puolella. Vedä irti palopelti ja siirrä tukijalkojen päälle, tämä toimii samalla tuhka-alustana. Paras grillaus lämpötila on 250 - 300 °C

Savustaminen - lämmittäminen puuhella.

Käytä tarkoitukseen sopivaa lehtipuuta (leppä-, tammi-, omena-, kirsikka- tai luumupuuta).

Aseta ruoka grillirutilälle sulje vetopelti ja grilliosan kansi. Pyöreä muoto takaa tasaisen

savustuksen koko savustusalueelle. Teräslevyn tai hiilien päälle suositellaan asennettavaksi alumiinifolio rasvankeräämiseen. Tämä toimenpide helpottaa puhdistamista.

Savustamisen alkuvaiheessa käytä korkeampaa lämpötilaa yli 80 °C.

Näin tuotteen pinta ruskistuu, sekä vältetään turhia roiskeita.

Savustuksen loppuvaiheessa lämpötila on hyvä olla hieman alhaisempi.

Savustusprosessin palamista ja lämpötilaa säädetään tuhkaluukusta ja hormin säätöpelistä.

BBQ-barbeque-puuhella.

Lämmitä lehtipuulla, poista liikasavu ja sulje grilliosan kansi. Hauduttava ja savuinen makutila ja pitää suhteellisen alhaista lämpötilaa eli 90 - 140 °C.

Lämpötilaa säädetään tuhkaluukusta ja piipun säätöpelistä.