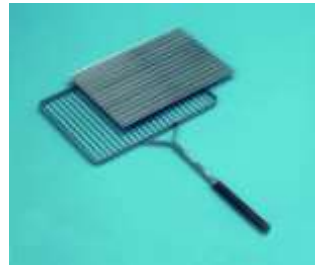


## Lamellengrill (Grillieren direkt über dem Feuer)

Vorbei ist das Warten auf die Glut! Wir zeigen Ihnen eine raffinierte Möglichkeit, um rasch mit dem Grillieren anfangen zu können – in zwei Versionen: Als Lamellengrill oder als Grillrost-Einsatz.

Die Lamellen erlauben ein direktes Grillieren über den Flammen. Sie nehmen die ganze Kraft und Hitze des Feuers auf, verhindern aber, dass das Grillgut mit den Flammen in Berührung kommt oder Fett ins Feuer tropft. Das Fleisch bleibt saftig und zart.



### Gebrauchsanweisung:

- Machen Sie im Feuerraum ein Feuer. Es können auch dünnere Holzscheite verwendet werden.
- Nach ca. 15 Minuten, sobald Sie eine kräftige Flamme haben, fahren Sie mit dem Lamellengrill direkt über das Feuer. Achten Sie darauf, dass der Lamellengrill möglichst hoch im Grillraum platziert ist.
- Erhitzen Sie nun den Lamellengrill einige Minuten direkt in der Flamme und legen Sie dann das Grillgut auf. (Durch die Lamellen ist sichergestellt, dass die Flammen nicht direkt mit dem Grillgut in Berührung kommen und es dadurch verbrennt).

### Vorteile:

- kein Warten auf Glut.
- Gesundes Grillieren – das Fett tropft nicht in die Glut
- Bratgut erhält die typischen Grillstreifen
- Einfache Reinigung: Nach dem Gebrauch des Lamellengrills, den Grill umdrehen, das Fett über dem Feuer ausbrennen lassen und den Lamellengrill anschliessend mit der Inoxbürste reinigen.