



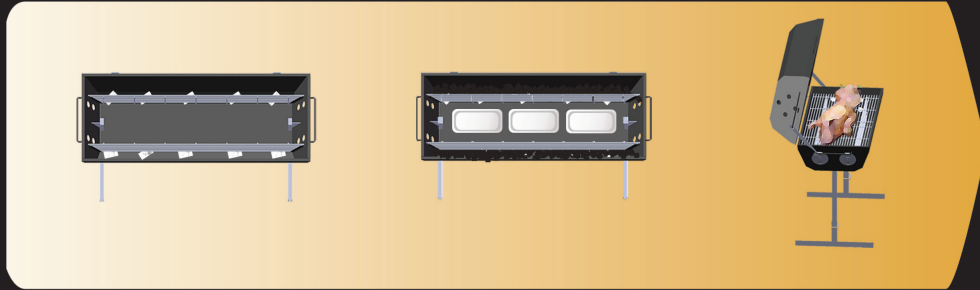
**CARBONDIABLO**



**Når grillen bliver et udekøkken**

## Anvendelsesmulighed 1: Indirekte stegning

Indirekte grillning er langtidsgrillning, hvor kullene ligger i siderne af grillen og kødet midt på. Låget holder på varmen og forsegler kødets naturlige saft



Læg optændingsbriketter med ca. 15 cm mellemrum i begge sider af grillen. Læg dem så de kan nås med en tændstik igennem de opretstående riste.

Fordel 8-10 kg. kulbriketter i hver side. Væd med tændvæske.

Tænd grillen. Grillen er klar til brug, når kullene er grå. Låget må først lukkes, når kullene er klar. Det tager ca. 45 min.

Læg drypbakker i bunden af grillen.

Kødet lægges i midten af grillen og låget lukkes. Kig kun 1-2 gange undervejs, da åbning af grillen forlænger stegetiden væsentligt.

### Eksempler på stegetider ved indirekte stegning (vejledende)

#### Gris

Hel stegt pøttegris (ca 25 kg): 3:30 - 4 timer  
Hel benskinke (ca 9 kg): 3:30 - 4 timer

#### Fjerkræ

Hel and (ca 3,5 kg) 1:30 - 2 timer  
Hel kylling (ca 1,5 kg) 1 - 1:15 timer

#### Fisk

Hel laks (ca 6 kg) 1:15 - 1:45 time  
Lakseside (ca 2 kg) 0:45 - 1 time

#### Okse/kalv

Oksestriplion (ca 4 kg) 1 - 1:15 time  
Kalvefilet (ca 3 kg) 0:45 - 1 time

#### Fisk

Hel laks (ca 6 kg) 1:15 - 1:45 time  
Lakseside (ca 2 kg) 0:45 - 1 time

## Anvendelsesmulighed 2: Direkte stegning

Direkte grillning er kortvarig grillning hvor kullene ligger i midten af grillen og kødet oven over. Er godt til fx bøffer, pølser og grillspyd.



Læg 10-20 kg. kulbriketter i grillen - mængden afhænger af, hvor meget du skal stege.

Læg nogle optændingsbriketter imellem og væd med tændvæske.

Grillen er klar til brug, når kullene er grå.

## Anvendelsesmulighed 3: Rygning

Du kan også bruge grillen til rygning af kød og fisk:

Tag nogle håndfulde pindebrænde (forskellige træsorter giver forskellig smag). Brændet må gerne være lidt fugtigt, da det giver kræftigere røg.

Brændet lægges på kulbriketterne. Vent til de giver flammer og lad dem brænde i ca. 10 min. Herefter lukkes låget. Udvikles der ikke røg nok, kan du enten åbne låget, så der tilføres ilt eller lægge mere brænde på.

Du kan også bruge træsmuld. Det lægges ligeledes oven på kullene - læg dem i små bunker. Sørg for at få gløder og ikke ild. Kommer der ild, vil det brænde for hurtigt og dermed ikke give smag. Rygning forlænger holdbarheden på kødet/fisken



# CARBONDIABLO

## **Grill med mange muligheder og stor kapacitet**

Carbon Diablo grillen, er løbende blevet udviklet og forbedret igennem de sidste 30 år. Målet har været at få en grill, der gør det enkelt at lave god grillmad til mange. Ifølge vores kunders tilfredse respons, er målet lykket.