



# GRILL KATALÓGUS

 **EGG Grill**



# A grillünkről

Archeológusok feltártak 4000 éves agyag edényeket, melyek akár az EGGrill kerámiagrill elődei is lehetnének. Ezt követően számos módon fejlődtek tovább: levehető fedő, szellőzőajtó beépítése mely a jobb hőfokszabályozást segítette és fa leváltása szénre, ami a fő fűtőanyag lett. A grillünk igen sokoldalú. Nem csupán grillezésre és füstölésre, de pizza, kenyér, pite és süteménysütésre is használható fáradság nélkül. Kiváló hőtartóságának köszönhetően magas hőmérsékleten főzhetünk, melyet pontosan szabályozhatunk a felső és alsó szellőzőkkel. A magas hőmérsékleten ideális a gyorsételek elkészítése – hamburger, kolbász – míg az alacsony hőmérsékleten készíthetünk nagyobb húsokat hosszú ideig. A szénadagolóba helyezhetünk különböző füstölésű faforgácsokat, melyekkel különlegesebb és ízesebb ételeket süthetünk.



## Előnyök

### Vastag kerámiafal, állandó hőmérséklet

A hőálló kerámia tökéletes hőtartási képességekkel rendelkezik. A 2 cm vastag, magas minőségű agyagból készült fal hatékonyan tartja a hőmérsékletet.

### Tökéletes hőfokszabályozás, kis lángú és lassú égés

Főzési hőmérséklet 65°C-tól 370°C-ig. A tökéletes hőfokszabályozás a felső- és alsó szellőzőnek köszönhető. A szellőzők nyitásával szabályozható a hőmérséklet.

### Számos főzési mód

A kerámia tojásban grillezhet, barbecuezhat, süthet, rostélyozhat, füstölhet és száríthat.

### Mesés íz

A természetes faszén és a kerámia kombinációja mesés, szaftos ételeket alkot füstös ízzel. A kerámia tojás garantálja, hogy ételei megtartsák természetes állagukat, ellenben a fém grillekkel, melyek kisütik az eredeti ízeiket. Készítse el ételeit különböző füstöléssel, különböző főzési technológiával.

### Páratlan esztétika

A kerámia grill tökéletes kombinációja az esztétikának és praktikusságnak. Fényes, mintázott, színes felületével kertje díszévé válik.

# EGG - XL

 **EGGrill**

Mindenkinek van egy barátja, aki nem lakik jól egy steakkal. A 25 inches (63,5 cm) tojáska nem várhatja vendégeit, mert egyszerre óriási adagok is elkészíthetők benne. Ezzel a nagy grillező felülettel csak azért kell aggódnia, hogy legyen elég hús bepácolva...



## Elkészíthető mennyiségek



**11**

egész csirke



**9 kg**-os

pulyka



**24**

hamburgerhús



**12**

steak



**12**

borda  
függőlegesen elhelyezve

## Adatok



grill Ø 64 cm  
rács Ø 56 cm



főzési terület  
**2487 cm<sup>2</sup>**



súly  
csomag **119 kg**  
grill **108 kg**



csomag méret  
**87x71x92 cm**



összeszerelt méret  
**141x88x125 cm**



## Megvásárolható kiegészítők



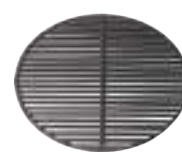
pizzakő  
16" (40,64 cm)



csirkesütő  
kerámia



rácsfogó



öntöttvas  
grillrács  
54,5 cm



pizzalapát



csirkesütő  
állvány



BBQ zsák  
23" (58,42 cm)  
25" (63,50 cm)



félkör  
öntöttvas  
grillrács  
55 cm

A vastag, hőálló falnak köszönhetően megtartja a hús zamatát és magába zárja a füst aromáját. Ez a nagyobb tojáska tökéletesen kiszolgál egy nagyobb családot. Tegye varázslatossá a családi eseményeket az EGGrillben készült steakkel vagy pácolt finomságokkal.



## Elkészíthető mennyiségek



**8**

egész csirke



**9 kg**-os

pulyka



**20**

hamburgerhús



**10**

steak



**10**

borda  
függőlegesen elhelyezve

## Adatok



grill Ø 59 cm  
rács Ø 52 cm



főzési terület  
**2056 cm<sup>2</sup>**



súly  
csomag **101 kg**  
grill **95 kg**



csomag méret  
**77x67x91 cm**



összeszerelt méret  
**128x80x120 cm**



## Megvásárolható kiegészítők



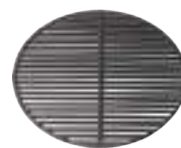
pizzakő  
15" (38,10 cm)



csirkesütő  
kerámia



rácsfogó



öntöttvas  
grillrács  
46,5 cm



pizzalapát



csirkesütő  
állvány



BBQ zsák  
23" (58,42 cm)  
25" (63,5 cm)



félkör  
öntöttvas  
grillrács  
46,5 cm

# EGG - CLASSIC

 **EGGrill**

A tojáskak klasszikusaként a 21 inches (53,34 cm) EGGRILL egy vastag falú, hőálló tojás, ami magába zárja a füstöt és minden ízt bármilyen hőfokon. A Classic méretű EGGrill tökéletesen alkalmas 8 egész csirke elkészítésére, de akár 18 hamburgerhús vagy 10 steak is elkészíthető egyidejűleg.



## Elkészíthető mennyiségek



**8**

egész csirke



**9 kg**-os

pulyka



**18**

hamburgerhús



**10**

steak



**10**

borda  
függőlegesen elhelyezve

## Adatok



grill Ø 55 cm  
rács Ø 47 cm



főzési terület  
**1681 cm<sup>2</sup>**



súly  
csomag **99 kg**  
grill **89 kg**



csomag méret  
**74x63,5x91 cm**



összeszerelt méret  
**122x72,5x118 cm**



## Megvásárolható kiegészítők



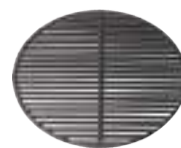
pizzakő  
14" (35,56 cm)



csirkesütő  
kerámia



rácsfogó



öntöttvas  
grillrács  
46,5 cm



pizzalapát



csirkesütő  
állvány



BBQ zsák  
20" (50,80 cm)  
21" (53,34 cm)



félkör  
öntöttvas  
grillrács  
46,5 cm

Nem túl kicsi, nem túl nagy. 44 cm-es grill felületével csak jól járhat. Méretben közepesnek számító tojásánk a kerti parti 20 inches (50,80 cm) sztárja lehet. Az EGGrillhez praktikus, prémium kiegészítők is megvásárolhatóak. Tegye praktikussá grilljét pizzakővel, csirkesütővel vagy egyéb praktikus tartozékokkal!



## Elkészíthető mennyiségek



6

egész csirke



8 kg-os

pulyka



12

hamburgerhús



8

steak



7

borda  
függőlegesen elhelyezve

## Adatok



grill Ø 52 cm  
rács Ø 46 cm



főzési terület  
1606 cm<sup>2</sup>



súly  
csomag 87 kg  
grill 74 kg



csomag méret  
77,5x59,5x65 cm



összeszerelt méret  
120x70x110 cm



## Megvásárolható kiegészítők



pizzakő  
14" (35,56 cm)



csirkesütő  
kerámia



rácsfogó



öntöttvas  
grillrács  
44,5 cm



pizzalapát



csirkesütő  
állvány



BBQ zsák  
20" (50,80 cm)  
21" (53,34 cm)

## GRILLCSIRKE

### HOZZÁVALÓK

- 1 egész csirke
- 1 hagyma negyedelve, héjastól
- olívaolaj
- só
- 1 citrom negyedelve

### ELKÉSZÍTÉS

A csirkét enyhén locsoljuk meg olívaolajjal, sózzuk. Töltsük meg a negyedelt hagymával és citrommal – ez fog ízt és gőzt adni belülről sütés közben.

Tegyük a grillbe a csirkét közvetlenül a rácsra és süssük 180°C-on (40 perc/kg + 20 perc).

Ha a grill hőfoka elkezd csökkenni, ne aggódjunk, még mindig jól át fog sülni a hús (akár 140°C-ra is csökkenhet), ellenőrizzük a húst egy villával vagy hústűvel, hogy jól átsült-e. Ha a szaftja áttetsző, akkor átsült. Sütés után hagyjuk a húst 30 percet pihenni. Ha rögtön felvágjuk akkor kifolyik a szaftja.

**TIPP:** használatunk húshőmérőt is: a csirkemell húsnak 75-80°C-osnak kell lennie



## PIZZA

### HOZZÁVALÓK

- 70 dkg 00-ás pizzaliszt
- 3 dl langyos víz
- 0,5 dl olívaolaj
- 3 dkg friss élesztő
- 1 teáskanál cukor
- 1 evőkanál só
- paradicsomszós
- mozzarella
- további feltétek ízlés szerint

### ELKÉSZÍTÉS

1 dl langyos, cukros vízben felfuttatjuk az élesztőt. A lisztet a munkalapra halmozzuk, közészórjuk a sót, a közepébe lyukat fúrunk. Ide öntjük az élesztős vizet, a maradék vizet és az olajat. Összegyúrjuk a tésztát.

Letakarjuk egy tiszta konyharuhával, majd kb. 30-45 perc alatt a kétszeresére kelesztjük őket.

A sütőt a pizzakővel együtt felforrósítjuk 260°C fokra. A megkelt tésztát 6 darabra vágjuk. A darabokat egyenként meggömbölygetjük, majd lisztezett felületen vékonyra nyújtjuk. Megkenjük paradicsomszószal, és rászórjuk a többi feltétet is.

A pizzalapát segítségével áttesszük a pizzakőre, 5-6 perc alatt el is készül.



## Elkészítési idő

nyitva ○ zárva ●

lassú főzés/füstölés 110-135°C	
marhaszegy	4 óra/kg
szaftos malac	4 óra/kg
egész csirke	3-4 óra
borda	3-5 óra
rostélyos	9+ óra
felső szellőző	alsó szellőző
majdnem teljesen zárt	majdnem teljesen zárt

grillezés/rostélyozás 160-160°C	
hal	15-20 perc
szűzpecsenye	15-30 perc
csirke részek	30-45 perc
egész csirke	1-1,5 óra
bárány lábszár	3-4 óra
pulyka	2-4 óra
sonka	2-5 óra
felső szellőző	alsó szellőző
teljesen nyitott	kissé nyitott

sütés 260-370°C	
steak	5-8 perc
sertés	6-10 perc
hamburger	6-10 perc
kolbász	6-10 perc
felső szellőző	alsó szellőző
teljesen nyitott	majdnem teljesen nyitott

# VIDEÓ

SEGÍTSÉG AZ  
ÖSSZESZERELÉSHEZ

