KOREANISCHER GRILLEINSATZ

KOREAN BARBECUE FÜR IHREN GRILL

Der Koreanische Grilleinsatz ist besonders geeignet für das schnelle scharfe Angrillen von mariniertem und sehr dünn geschnittenem Grillgut; von Rinderfilets bis Zucchini ist alles möglich.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Koreanischen Grilleinsatz per Hand mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch ab.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Verwenden Sie den Koreanischen Grilleinsatz grundsätzlich mit geöffnetem Grilldeckel.
- Die Fleischstreifen sollten maximal 0,5 cm dick sein.
- Beachten Sie, dass die feinen Streifen des Grillguts sehr schnell gar werden; achten Sie darauf, dass nichts anbrennt!
- Benutzen Sie die Marinade, in der Sie rohes Fleisch eingelegt haben, nicht mehr zum Bestreichen des Fleischs auf dem Grill. Stellen Sie einfach eine kleine Menge der Marinade zur Seite, bevor Sie das Fleisch darin einlegen.
- Vorgewärmte Teller sorgen dafür, dass das Grillgut beim Servieren nicht sofort kalt wird.

FÜR GASGRILLS: Setzen Sie den Koreanischen Grilleinsatz in den Grillrost, und heizen Sie den Grill ca. 15 Minuten vor.

FÜR HOLZKOHLEGRILLS: Platzieren Sie nach dem Einfüllen und Durchglühen der Holzkohle (ca. 25 Minuten) den Grillrost mit Grillhandschuhen auf dem Grill, und setzen Sie den Koreanischen Grilleinsatz in die Aussparung des Grillrosts. Heizen Sie Grilleinsatz und Grillrost ca. 10 – 15 Minuten vor.

NACH JEDEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Koreanischen Grilleinsatz nach der Benutzung abkühlen und nehmen Sie ihn erst dann aus dem Grill heraus. Reinigen Sie diesen danach mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie den Einsatz auch in warmem Wasser einweichen. Bitte beachten Sie, dass dieser Einsatz nicht spülmaschinengeeignet ist.

WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Küchenschwämme mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen! Dies kann die emaillierte Oberfläche des Einsatzes beschädigen. Auch das Abschaben oder Abkratzen von Essensresten mit metallischen Gegenständen kann zu einer Beschädigung der Porzellan-Emaille-Beschichtung führen.

TIPP

Der Weber Master-Touch GBS eignet sich hervorragend für ein Koreanisches „BBQ Fondue“: Familie und Freunde rund um den Grill versammeln und wenn Fleisch & andere Leckereien fertig sind, isst man direkt am Grill.