



Bambus Grillkohle

Anleitung

Bambus wächst extrem schnell, verholzt bereits nach 3 Jahren und ist damit ein rasch nachwachsender Rohstoff. Die Pflanze wird nicht gerodet, sondern geschnitten und verursacht keine Bodenerosion. Die Bambuskohle ist in Asien ein gängiger Brennstoff, der CO₂-neutral sowie schwefelfrei verbrennt.


Das Beste für Ihren Holzkohlegrill und die Umwelt!

- rauchfrei, kein Funkenflug
- bis zu 7 Stunden Brenndauer – im Keramikgrill bis 12 Std.
- staubt nicht - beinahe kein Feinanteil
- sehr hoher Energiegehalt (>8000kcal), ca. 20% mehr als Holzkohle
- hinterlässt weniger Asche (<4%) als Holzkohle
- aus 100 Prozent Bambus, ohne Zusätze wie Bindemittel
- schnell nachwachsender Rohstoff - keine Waldrodungen
- sehr kleines Volumen - benötigt nur wenig Platz zur Lagerung



Bei Keramik-Grills: Nach Ende des Grillierens, einfach die Luftzufuhr schliessen - die Kohle erlischt und kann beim nächsten Mal einfach wieder angezündet werden

Anwendung



Start	Stapeln Sie die Bambuskohle kreuzweise im Grill. 2 oder 3 Stangen auf einer Lage, 3 Lagen hoch. Kohlemenge ist abhängig von der gewünschten Grilltemperatur, Grilledauer und Grillgrösse.
1 Min.	<p>Öffnen Sie die Zuluft.</p> <p>Zum Anzünden verwenden Sie ca. 2-3 Anzündwürfel (bei geöffnetem Grilldeckel). Achtung: Bambuskohle entzündet sich etwas schwerer als herkömmliche Holzkohle. Anzündflüssigkeit oder Brennpaste sind nicht geeignet.</p> <p>Es kann auch zuerst ein kleines Holzfeuer entfacht und anschliessend die Kohle auf die bestehende Holzkohle gelegt werden.</p> <p>Sehr empfehlenswert ist das Anzünden mittels unserem Elektroanzünder. Beachten Sie hier die Informationen beim Artikel.</p>
8 Min.	Sobald die Anzündwürfel verbrannt sind, schliessen Sie den Deckel und öffnen die Entlüftung.
20 Min.	<p>Jetzt ist ein Teil der Kohle am Glühen (die Briketts verglühen nach und nach während dem Grillieren und müssen keinesfalls vollständig durchgeglüht sein, bevor mit dem Grillieren begonnen werden kann).</p> <p>Schliessen Sie die Zu- und Entlüftung teilweise. Achten Sie auf die Temperaturanzeige und wählen Sie die richtige Temperatur für Ihr Grillgut. Je mehr Sie die Luftzufuhr und die Entlüftung öffnen, umso höher steigen die Temperaturen. Regulieren Sie die Temperatur.</p> <p>ca. 90°C – 120°C Niedergaren, Smoken, ca. 130°C – 180°C Fisch, Schweinefilet, Geflügel, Lamm, Gemüse, ca. 180°C – 240°C Steak, Kotelett, Hamburger, Würste, Pizza</p> <p>Mit einem Grillthermometer können sie den Garzustand genau ermitteln.</p>
25 Min.	<p>Sie können mit dem Grillieren starten.</p> <p>Der Grill ist jetzt über mehrere Stunden einsatzbereit.</p>

Ein unschlagbares Team!

GRILLEGG

Keramikgrill & Bambuskohle



Vom „Hexer“

Stefan Wiesner empfohlen!

Gasthof Rössli, 6182 Escholzmatt,

ausgezeichnet mit 17 Gault Millau-Punkten und ein Michelinsterne.