

everdure

by heston blumenthal

Kurzanleitung



**CUBE™
360**

**TRAGBARER
KOHLEGRILL MIT
GARHAUBE**



WEITERE INFOS
Scannen, um
unsere Tutorial-
Videos anzusehen

everdure by heston blumenthal Modelle: CUBE™ und CUBE™360 Kohlegrills.

ZÜNDEN:

1. Holzkohle in einer Pyramide auf dem Kohleträger stapeln.

Der Grill darf nicht überfüllt werden. Für den CUBE™ und CUBE™360 sollte maximal 0,5 kg Holzkohle verwendet werden.



2. Sofort Anzünden.

Zünden Sie die Holzkohle an vier Stellen an, beginnend mit den am weitesten von Ihnen entfernten Ecken. LASSEN SIE DEN GRILL UNBEDECKT.



3. Holzkohle verteilen.

Sobald die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist, können die Hitzezonen durch Positionierung der Holzkohle entsprechend der gewünschten Grillmethode gesteuert werden.



CUBE™ & CUBE™360

GRILLANLEITUNG:

Bei Verwendung der Garhaube befolgen Sie die nachstehenden Empfehlungen zum Garen verschiedener Arten von Speisen. Verwenden Sie die eingebaute Temperaturanzeige, um die Gartemperatur zu überwachen.

Zubereitung	Temperatur	Dauer
Hamburger	Mittel-hoch (205-260°C)	10 Minuten
Hähnchenbrust	Mittel (175-230°C)	12-15 Minuten
Chicken Wings	Mittel (175-230°C)	30 Minuten
Lachs	Hoch (230-290°C)	8 Minuten
Steak	Hoch (230-290°C)	10 Minuten
Gemüsespieße	Mittel-hoch (205-260°C)	6 Minuten
Tri-Tip	Mittel (175-230°C)	30-40 Minuten

Nur Richtwerte - abhängig von Wetterbedingungen usw.

Praktischer Tipp: Holzkohle kann über 800°C heiß werden und man benötigt keine große Menge, um eine große Hitze zu erzeugen. Weitere nützliche Tipps und Tricks finden Sie unter everdurebyheston.de

DIREKTES GRILLEN:

Die direkte Methode wird zum Anbraten oder Grillen von Steaks und Gemüse verwendet. Sobald die Holzkohle vollständig entzündet ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig auf dem Kohleträger und legen den Rost wieder auf. Je nach Größe oder Menge des Grillguts kann mehr Holzkohle hinzugefügt werden. Wenn Sie frische Holzkohle zu den glühenden Kohlen hinzufügen, lassen Sie die neue Kohle entzünden und zu Asche werden, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Legen Sie keine Lebensmittel über nicht entzündete Kohlen.



HÖHENVERSTELLBARER ROST:

Der CUBE™ und der CUBE™ 360 bieten verschiedene Optionen für die Höhe des Grillrosts, die unterschiedliche Garergebnisse liefern.

Die untere Grillebene ermöglicht es, die Speisen näher an der Holzkohle zu garen. Außerdem bietet sie bis zu 13,5 cm Platz unter der Garhaube.



Die höhere Grillebene ermöglicht es, das Grillgut weiter von der Holzkohle entfernt zu garen, was den CUBE™ 360 zu einer großartigen Option für das "Low & Slow"-Garen macht.



INDIREKTES GAREN:

Die indirekte Methode wird für empfindlicheres Fleisch oder Fisch verwendet. Sobald die Holzkohle vollständig entzündet ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Holzkohle einfach an den Seiten und lassen einen Bereich zum Grillen frei. Legen Sie den Rost wieder auf und beginnen Sie mit dem Grillen. Je nach Größe oder Menge des Grillguts kann mehr Holzkohle hinzugefügt werden. Wenn Sie frische Holzkohle zu den glühenden Kohlen hinzufügen, lassen Sie die neue Kohle entzünden und zu Asche werden, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Legen Sie keine Lebensmittel über nicht entzündete Kohlen.

Praktischer Tipp: Durch die Verteilung der entzündeten Kohlestücke im Abstand von 5 cm entsteht eine niedrige bis mittlere Hitzezone. Dies ist ideal für das sanfte Grillen von dünnen Fischfilets und anderen empfindlichen Lebensmitteln.

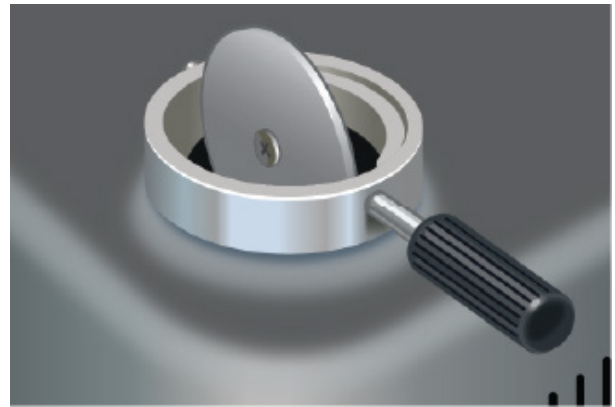
Um eine konstante Hitze aufrechtzuerhalten, lassen Sie die seitlichen Lüftungsschlitze während des Garvorgangs vollständig geöffnet. Dadurch wird die angezündete Holzkohle mit Luft versorgt und eine gleichmäßige Verbrennung aufrechterhalten. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung, um überschüssige Hitze abzugeben, oder schließen Sie sie, um die Hitze im Inneren zu erhöhen.



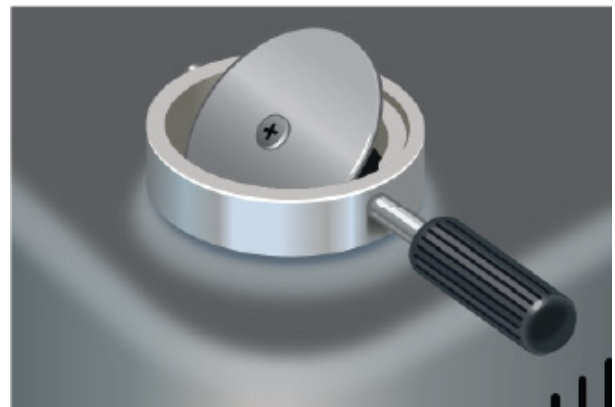
TEMPERATURSTEUERUNG:

Die eingebaute Temperaturanzeige ist eine praktische Möglichkeit, den Grill zu überwachen und die Temperatur an Ihre Kochgewohnheiten anzupassen. Beachten Sie, dass die Temperatur an der Grillfläche oft höher ist als die Anzeige auf dem Deckel.

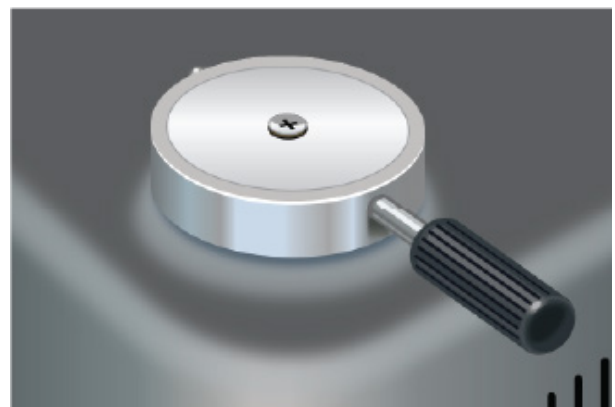
Verwenden Sie die Position der oberen Belüftung um die Gartemperatur einzustellen. Wenn Sie die Lüftungsöffnung öffnen, erhöht sich die Temperatur, da mehr Luft einströmen kann. Seien Sie nicht beunruhigt, wenn die Temperaturanzeige nicht sofort auf Ihre Änderung reagiert. Es kann bis zu 5 Minuten dauern, bis die Grilltemperatur auf die neue Lüftungseinstellung reagiert.



Offen 230-290°C*
(450-550°F)



Halboffen 205-260°C*
(400-500°F)



Geschlossen
175-230°C* (350-450°
F)

BETRIEBSANLEITUNG:

1. Reinigen Sie den Grillrost.

Verwenden Sie nach dem Grillen die Drahtbürste, um alle Speisereste vom noch heißen Grillrost abzukratzen.

2. Grill abkühlen lassen.

Um den Grill abzukühlen, schließen Sie die oberen und seitlichen Lüftungsschlitze vollständig und setzen Sie die Haube auf den Grill, damit kein Sauerstoff an die Holzkohle gelangt. Vorsicht: Die seitlichen Lüftungsöffnungen sind sehr heiß, daher sollten Sie sie mit einer Zange einstellen. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bis der Grill abgekühlt ist.

3. Asche entfernen.

Um die Asche zu entfernen, nehmen Sie den Rost heraus und vergewissern Sie sich, dass die Holzkohle vollständig abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, sie zu entfernen. Heben Sie den Kohleträger und die Auffangschale mit zwei Händen aus dem Boden des Grills. Entfernen Sie den Kohleträger und fügen Sie eine kleine Menge Wasser hinzu, um die Restwärme der Kohle zu reduzieren. Schütten Sie die Asche zur Entsorgung in einen nicht brennbaren Behälter.



everdure
by heston blumenthal

www.everdurebyheston.de