

Cello

Grillausohjeet



Ennen grillausta

Ota grillattavat tuotteet huoneenlämpöön vähintään 30 minuuttia ennen grillausta.

Sytytä grilli aina kansi auki.

Esilämmitä grilli. Seuraa lämpömittaria esilämmityksen aikana. Huomaa, että mittari on viitteellinen. Muutaman kerran jälkeen opit, mitä mittarin pitää osoittaa, kun lämpötila on oikea. Älä esilämmitä grilliä liikaa. Lämpötilaa on helppo nostaa, mutta sen laskeminen kestää kauemmin.

Voitele ritilä, parila ja pannu ruokaöljyllä tai silavalla.

Poista ylimääräinen marinadi pihveistä ja öljyä pihvien pinnat.



Grillauksen aikana

Grillaa kansi auki. Tarvittaessa voit tarkkailla lämpötilaa uunimittarilla, jonka sijoitat grilliritilälle. Oikea kynsituli-lämpötila on noin 130–150 astetta. Jos haudutat paistia tai jotain muuta matalan lämpötilan vaativaa grilliruokaa, voit sulkea kannen.

Muista parilat, paistokivet, foliovuokat, savustuslastut yms. Ne helpottavat grillin puhdistusta ja mahdollistavat monipuolisemman grillauksen.

Muista, että polttimet voi yleensä säätää hyvin pienelle lämmölle. Usein kaasugrilleissa käytetään liian korkeaa lämpöä.

Huomaa, että valurautapoltin ja teräspoltin reagoivat eri tavoin lämmönsäätöön.

Sytytä vain ne polttimet, joita tarvitset.

Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä ilman valvontaa.



Grillauksen jälkeen

Sammuta grilli etupaneelin säätimistä, sulje kaasuntulo ja irrota säädin kaasupullosta.

Puhdista grilli huolellisesti. Hyviä vinkkejä grillin puhtaanapitoon löydät Cello grillin ja parilan puhdistus-oppaasta.