

# SPC Prime Beef Burner 800°

## Wie funktioniert das Grillen mit dem Beef Burner?

Die Bedienung ist unkompliziert. Vor der Benutzung nimmst du den Grillrost aus der Grillkammer. Zuerst schliesst du die Gasflasche an den Druckminderer an. Erst danach drehst du das Ventil auf. Mit Betätigen des Knopfs strömt das Gas ein und mit der Integrierte Elektrische Zündung oder Feuerzeug entfachst du das Feuer. (Siehe Bedienungsanleitung)

## Verwendung der INOX Schalen

Die INOX Schalen, dienen zum Auffangen des Fetts und der tropfenden Flüssigkeiten der Speisen während dem Grillieren oder für das Warmhalten oder Kochen von Speisen.

## Verwendung des Grillrosts, Grillrosthebers und Grillzangen

Verwende beide Grillrostheber, um den Grillrost zu bedienen und in die verschiedenen Schienenebenen einzuführen. Wir empfehlen, das Fleisch mit der Grillzange umzudrehen, sobald du den Grillrost aus dem Garraum genommen haben.

Das Gerät benötigt ein paar Minuten zum Aufheizen. Nach Ablauf dieser Zeit legst du das Grillgut auf den kalten Rost und schiebst diesen in der gewünschten Höhe in den Beef Burner ein. Über die Einschubhöhe und Gasregler (Temperatur) regulierst du die Garstufe deines Fleisches.

Die Garzeiten bei Oberhitze-Grills sind besonders kurz. Abhängig davon, wie dick das Grillgut ist, variiert der Zeitpunkt zum Wenden, ca. **60 bis 120 Sekunden pro Seite je nach gewünschtem Garresultat** (Blue, Medium, Medium well, Well done). Für individuelle Grillresultate sind eigene Erfahrungswerte notwendig. **(Auf YouTube findest du viele Anleitungs- & Kochvideos über die Beef Burner. Auf Facebook gibt es viele Communities, in welchen Erfahrungen mit dem Oberhitze-Grill geteilt werden)**

## Warum schmeckt mein Steak besser, wenn ich es mit dem Beef Burner zubereite?

Wenn das Fleisch der extremen Hitze von 800 °C ausgesetzt wird, ziehen sich die Fasern an der Oberfläche sofort zusammen. Dadurch bildet sich eine knusprige Kruste. Die Säfte und Aromen im Inneren des Fleisches werden versiegelt und bleiben erhalten. Insbesondere hochwertiges und speziell gereiftes Feinschmeckerfleisch wird bevorzugt medium rare oder rare genossen. Dabei möchte jeder dennoch eine appetitlich braune und knusprige Kruste haben.



## Was lässt sich neben Steaks noch alles mit dem Beef Burner zubereiten?

Mit dem Beef Burner kannst du auch jede Menge anderer Köstlichkeiten zubereiten. Insbesondere Fisch und Meeresfrüchte sind ein Renner. Vor allem Garnelen, Langusten, Hummer und Jakobsmuscheln solltest du unbedingt mal mit Oberhitze grillen.

Auch für Desserts eignet sich der Beef Burner. Ob du Obst karamellisieren möchtest oder lieber eine Crème brûlée flambierst – der Oberhitze grill bietet die besten Voraussetzungen hierzu.

### Pizza im Beef Burner zubereiten

Den Pizzastein auf den Grillrost legen und auf die erste oder zweite Schiene (von oben nach unten) schieben und auf volle Leistung ca. 3 Minuten vorheizen. Dann den Grillrost mit dem Pizzastein auf die unterste Schiene schieben und die Leistung auf die niedrigste Stufe reduzieren. Die Pizza mit Pizzaschaufel auf den heißen Stein legen und Backverlauf beobachten. Da im hinteren Bereich des Beef Burners eine höhere Hitze entsteht und im vorderen Bereich die Wärme entweicht, muss die Pizza mit der Schaufel gedreht werden damit diese rundum knusprig gebacken wird. Für individuelle Backresultate sind eigene Erfahrungswerte notwendig. Je nach Dicke des Teiges variiert die Backzeit.



***DER SPC Prime Beef Burner 800° ist ein must have für ein  
perfekt gegartes Steak.***

