



Jak funguje nepřímé grilování?

Nepřímé grilování je ideální pro perfektní přípravu drůbeže, zvěřiny, krůt, pečeně, pečené šunky, zeleniny, chleba nebo jejich kombinace. Při tomto způsobu přípravy nejsou grilované potraviny přímo nad zapáleným hořákem, ale na straně toho nezapáleného. Nepřímé grilování je podobné pečení v troubě a potraviny není nutno často otáčet. Potraviny mohou být umístěny přímo na grilu nebo v nádobě.

U modelů grilů se třemi hořáky jídlo dejte do středu grilovacího roštu, vypněte střední hořák tak, aby se teplo produkovalo pouze z levého nebo pravého hořáku. Pro modely s dvěma hořáky položte jídlo na pravou stranu roštu a nechte pravý hořák vypnutý, aby pouze levý hořák produkoval teplo. Podobná metoda je pro modely se 4 hořáky.

