



“Infračervená- Sizzle Zone™” – Definice

Infračervená- SIZZLE ZONE™- je hořák, který produkuje infračervené záření. Tyto keramické hořáky jsou používány s tisíci rovnoměrně rozmístěnými plamennými difuzory. Energie z plamenů je absorbována do keramiky. Ta začne žhnout a generuje teploty, až 815,5 ° C. Vzhledem k intenzivní teplotě se maso ihned zatáhne a všechny šťávy a chutě jsou v něm "uzavřeny". Tímto získáte lahodné a chutné jídlo za méně než polovinu obvyklé doby grilování.

Přednosti infračervených modelů grilů

Účinnost infračervených modelů grilů

Věděli jste, že infračervené hořáky spotřebují méně plynu a spotřebují kratší dobu grilování? Infračervená technologie od Napoleon® je významnou technologií pro spotřebitele, protože jim šetří energii. Díky použití infračerveného hořáku bude snížena spotřeba plynu (zemního plynu nebo propan) a grilovací doby. To pomáhá fanouškovi grilování jednat šetrně k životnímu prostředí i při grilování!

Výhody grilů s infračervenou technologií

1. **Rychlejší zatáhnutí masa**- infračervené hořáky Napoleon® pro extrémně horké grilovací teploty, které není možno dosáhnout ani tradičními trubcovými hořáky. Surovina - maso se při grilování velmi rychle "uzavře", a proto je mimořádně šťavnaté a chutné.
2. **Kratší předehřívání** - Vzhledem k vysoké intenzitě infračerveného tepla se hořáky zahřívají rychle. S infračerveným hořákem tak můžete rychleji grilovat.
3. **Nízká spotřeba energie** - Infračervené hořáky spotřebovávají méně energie, než trubice hořáků. Spotřeba energie bude záviset na tom, jak dlouho se bude grilovat. U normálních trubek hořáku se vzduch ohřívá kolem hořáku od plamene. Teplý vzduch stoupá a ohřívá jídlo na grilu. U infračerveného hořáku proniká infračervená energie (záření) přímo k jídlu (stejně jako sluneční paprsky, které ohřívají kůži.)
4. **Kratší doba vaření** - Vzhledem k intenzivnímu teplu vaření se časy grilování výrazně snižují (až 4 krát rychlejší příprava). To Vám ušetří mnoho času.
5. **Šetří peníze** - vlastnosti uvedené výše šetří energii a peníze.



Jak grilovat s infračerveným teplem?

Dřevěné uhlí je tradiční způsob infračerveného vaření, se kterým se všichni dobře známe. Brikety vyzařují infračervenou energii do potravin, které jsou na grilu. Potraviny pak mohou trochu vyschnout. Infračervený hořák Napoleon® pracuje podobným způsobem. Každý hořák obsahuje tisíce plamenných difuzorů, které ohřívají keramický povrch, až začne svítit červeně. Tímto zápalným systémem je dodáván stejný typ infračervených paprsků na grilu do jídla- bez potřebného úsilí při grilování na uhlí. Kromě toho vytváří jednotnější rozsah tepla, který je daleko lépe regulován, než na dřevěném uhlí. Pro okamžité zahřátí keramického hořáku otočte ventil nejdříve na plný výkon a pro další přípravu pokrmu výkon zregulujte. V souhrnu lze říci, že infračervený hořák Napoleon® při extrémně vysokých teplotách je perfektní na přípravu šťavnatých steaků, hamburgerů a jiných druhů masa. Dobu vaření a tipy pro přípravu lze nalézt v tabulce pro infračervené grilování.

Šťavnaté maso na infračerveném hořáku

(Čas grilování může být odlišný. Maso musí být úplně rozmrazeno.)

Maso	Velikost	Vrchní strana	Spodní strana	1. strana dopékání	2. strana dopékání
Hamburger	cca 15 mm	Zprudka 2,5 min	Zprudka 2,5 min	Zprudka 1 min	Zprudka 1 min
Posypeme Napoleon "Creole Cajun" kořením z obou stran.					
Filet miňon	3,5- 4 mm	Zprudka 2,5 min	Zprudka 2,5 min	Středně- Pomalu 5 min	Středně- Pomalu 5 min
Posypeme z obou stran Napoleon "Classic steak" kořením. "Medium rare"- středně opečený pak chutná výtečně.					
Hovězí pečeně	25 mm	Zprudka 2,5 min	Zprudka 2,5 min	Středně- Pomalu 3 min	Středně- Pomalu 3 min
Potřeme Napoleon "Country Herb nebo Classic Steak" kořením. Nebo polijeme po grilování Napoleon "Amazing Steak" omáčkou.					
Vepřová kotleta	15 mm	Zprudka 2 min	Zprudka 2 min	Zprudka 3 min	Zprudka 3 min
Potřete Napoleon " Mango BBQ omáčkou".					
Vepřová žebra	X	Zprudka 2 min	Zprudka 2 min	Středně- Pomalu 1,5 min	Středně- Pomalu 1,5 min
Naložte žebra přes noc do oblíbené mariády a před grilováním potřete Napoleon "Fire Roasted Garlic" omáčkou.					
Kuřecí prsa	cca 3 cm	Zprudka 2 min	Zprudka 2 min	Pomalu 6 min	Pomalu 6 min
Přebytek tuku odstraňte. Ochutte Napoleon " Cicken & Rib." kořením.					
Filet z lososa	cca 2 cm	Zprudka 2 min	Středně 6 min na straně s kůží	X	X
Obě strany potřete olejem. Vyzkoušejte Napoleon "Peanut Satay" omáčkou.					
Platýz	cca 4 cm	Zprudka 2,5 min	Zprudka 2,5 min	Středně- Pomalu 3,5 min	Středně- Pomalu 3,5 min
Obě strany potřete olejem. Posypte citronovým kořením.					

*Nebo jiné omáčky a zeleninu

Zelenina s kůrkou na infračerveném hořáku

Zelenina s kůrkou na infračerveném hořáku	Vrchní strana	Spodní strana	1. strana dopékání	2. strana dopékání
Cuketa	Zprudka 1 min 50 sek	Zprudka 1 min 50 sek	X	X
Nakrájíme na cca 5 mm. Potřeme olejem z obou stran i česnekem.				
Chřest	Zprudka 1 min	Zprudka 1 min	X	X
ve vroucí vodě sparíme cca 1 minutu. z vody vyjmeme a necháme vychladnout. Usušte kuchyňskými uterkami. Potřeme olivovým olejem, osolte a opeprte. Grilujte na nejvyšší teplotě. Na roštu opékáme do měkka, ale aby byla stále křupavá.				
Kukuřice	X	X	Pomalu 12 min, každé 2 minuty otáčet	Středně- Pomalu 3 min
Kukuřičiči namočíme na 5-10 minut do vody. Grilujeme vždy 2 minuty 1/4 minuty otáčíme, tak aby se ze všech stran rovnoměrně opekla.				



Jak mohu chránit infračervený hořák na mém grilu?

Infračervené hořáky z napoleonských grilů mají dlouhou životnost. Nicméně, je třeba dodržovat některá opatření, aby nedošlo ke vzniku trhlin v keramickém povrchu hořáku, které mohou způsobit jejich poruchu. Škody, které vzniknou v důsledku těchto příčin se nevztahují na Napoleon záruku:

1. **kontakt s tvrdými předměty** - Keramický povrch by nikdy neměl přijít do styku s tvrdými předměty

2. **Voda nebo jiné tekutiny** - Vyhňte se kontaktu horkých povrchů s velkým množstvím studených tekutin, protože by to mohlo vést k prasklinám v keramickém povrchu. Nikdy nelijte vodu na gril kvůli uhašení plamenu. Když je keramický materiál nebo vnitřek infračerveného hořáku mokrá během použití, může se později utvořit pára, která následně zapříčiní prasknutí či trhliny keramiky.

3. **Porucha ventilace horkého vzduchu** - Aby hořáky pracovaly správně, musí uniknout horký vzduch z grilu. Pokud horký vzduch nemůže uniknout z grilu, hořáky nemají dostatek kyslíku a to může způsobit "blesk" hořáků. Nikdy nepokrývejte více než 75% varného povrchu tvrdým kovem (například pánvemi či grilovací deskou).

Jak mám vyčistit infračervený hořák?

Vzhledem k vysoké tepelné intenzitě infračerveného hořáku jsou tukové kapky nebo části potravin, které spadají na povrch hořáku, neprodleně spáleny na popel. Za určitých okolností však některé nečistoty mohou zůstat. Předehřejte gril 5-10 minut na vysoký plamen a pokud se jedná o hořák uvnitř hlavního grilovací plochy, uzavřete kryt, aby bylo možné odstranit tyto usazeniny.

Chci připravit perfektní steak - jak mám k tomu použít infračervený hořák?

Perfektní steak začíná správně naporcovaným masem... Chtějte rovnoměrně mramorované maso. Steak by měl být silný asi 2,5 cm. Tukové žíly slouží k přípravě jako přírodní "změkčovač" a udrží maso jemné a šťavnaté. Předehřejte gril se zavřeným krytem 5-10 minut. Položte steak na infračervený hořák a to nechte asi 2 minuty zatáhnout z každé strany. To je maso "uzavře" a

dostanete dokonale šťavnatý steak (uvnitř krvavý). Pro „medium“ steak (středně opečený) ho přesuňte na plochu s trubicovými hořáky a nadále grilujte asi 4 minuty. Pro „well done“ úplně propečený steak asi 6 minut. Další pokyny pro infračervené grilování viz tabulka pro infračervené grilování.

<http://www.youtube.com/watch?v=hRtSnFDkF1o>



 **VANELLUS**[®]
GOURMET GRILLS