

„GrillMax“ kepimo sistema

BBQ IR KARŠTAS RŪKYMAS

Deflektoriai padėti žemiausioje pozicijoje, grotelės – aukščiausioje arba vidurinėje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas rūkyti ir kepti netiesioginėje kaitroje, kai kepama ilgai ir žemoje (>150°C) temperatūroje.

Patiekalai: šonkauliai, plėšyta kiauliena, karka, brisketas, kumpis, antys.



NETIESIOGINĖ KAITRA

Deflektoriai padėti aukštesnėje pozicijoje, ant kryžmės, grotelės – vidurinėje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepti netiesioginėje kaitroje, kai kepama aukštesnėje temperatūroje (150–400°C)

Patiekalai: visos viščiukas, kalakutas, pjausniai, visa žuvis, porchetta, mėsos vyniotiniai.



TIESIOGINĖ KAITRA

Deflektoriai išimti, grotelės – aukščiausioje arba vidurinėje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepti virš anglių, kai trumpai kepama aukštesnėje temperatūroje.



PICOS KEPIMAS

Deflektoriai padėti aukščiausioje pozicijoje ant kryžmės. Grotelės viršuje, ant jų kepimo akmuo. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepti netiesioginėje kaitroje, kaip krosnyje, kai kepama itin aukštoje temperatūroje (230–400°C)



KROSNIS

Deflektoriai padėti aukštesnėje pozicijoje ant kryžmės, grotelės vidurinėje pozicijoje, ant jų – kepimo akmuo. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas kepti netiesioginėje kaitroje, kaip krosnyje, kai kepama aukštesnėje (150–400°C) temperatūroje.

Patiekalai: kugelis, lazanija, apkepai, pyragai, sausainiai, duona.



KEPIMAS DVIEM BŪDAIS

Vienas deflektorius išimtas, o kitas paliktas, grotelės aukščiausioje arba vidurinėje pozicijoje. Toks kepsninės paruošimo būdas naudojamas tiesioginiam ir netiesioginiam kepimo būdui vienu metu, kai kepami patiekalai, kuriems reikia skirtingos temperatūros.

