

# GrillMax grilēšanas sistēma

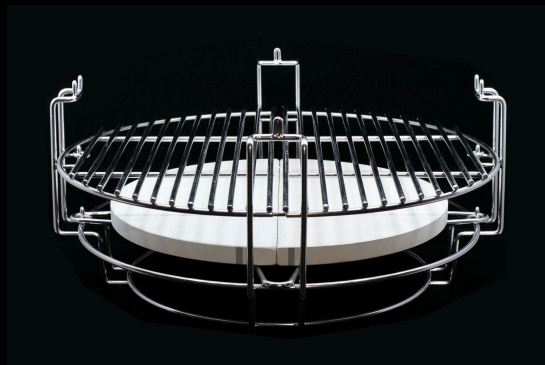
## GRILĒŠANA UN KARSTĀ KŪPINĀŠANA

Deflektorus novieto zemākajā pozīcijā, bet režģus — augstākajā vai vidējā. Šo uzstādījumu izmanto kūpināšanai vai netiešai gatavošanai, ko parasti veic ilgākā laikā zemākā temperatūrā (>150 °C).  
Ēdieni: ribiņas, plucināta cūkgaļa, cūkas stilbs, krūtsgabals, šķiņķis un pīle.



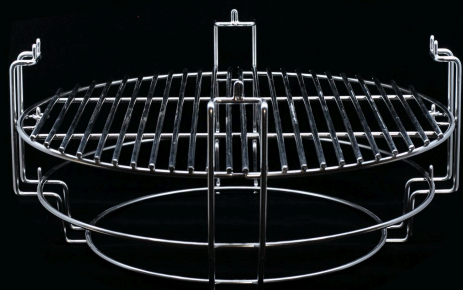
## NETIEŠS KARSTUMS

Deflektorus novieto augstākā pozīcijā, uz šķērssstieņa, un grila režģis ir vidējā pozīcijā. Šo grila uzstādījumu izmanto gatavošanai ar netiešu karstumu, kur ēdienu gatavo augstākā temperatūrā (150–400 °C).  
Ēdieni: vesela vista, tītars, cepetis, vesela zivs, cūkas liemenis un gaļas kukulīši.



## TIEŠS KARSTUMS

Deflektorus noņem, un grila režģis ir augstākajā vai vidējā pozīcijā. Šo uzstādījumu izmanto tiešai grilēšanai virs kokogļēm, kad produktus īslaicīgi grilē augstā temperatūrā.



## PICAS CEPŠANA

Deflektorus novieto augstākajā pozīcijā uz šķērssstieņa. Grila režģis ir augšpusē, un uz tā ir picas akmens. Šo grila uzstādījumu izmanto cepšanai netiešā karstumā (līdzīgi cepeškrāsnij), ļoti augstā temperatūrā (230–400 °C).



## CEPEŠKRĀSNS

Deflektorus novieto augstākā pozīcijā uz šķērssstieņa, grila režģis ir vidējā pozīcijā, un uz tā ir cepšanas akmens. Šo uzstādījumu izmanto grilēšanai netiešā karstumā (līdzīgi cepeškrāsnij), augstākā temperatūrā (150–400 °C).  
Ēdieni: cepts kartupeļu pīrāgs, lazanja, sautējums, pīrāgi, cepumi un maize.



## GATAVOŠANA DIVĀS ZONĀS

Viens deflektors tiek noņemts, otrs paliek vietā; grila režģi novieto augstākajā vai vidējā līmenī. Šo grila uzstādījumu izmanto vienlaicīgi tiešai un netiešai gatavošanai, un tas ir ideāli piemērots, gatavojot ēdienus, kuriem ir nepieciešamas dažādas temperatūras.

