Особенности гриля Техас BBQ

Главным отличием от большинства привычных грилей и мангалов является подача воздуха в гриль. Она сделана такой же как в угольных ресторанных печах «Веста». http://mangalvesta.ru В гриле Техас BBQ два регулируемых поддувала и один выход для дыма. Закрывая – открывая поддувала можно получить как большой огонь и жар, так и полностью перекрыть подачу кислорода и погасить угли. «Тонкая регулировка» температуры в верхней камере для копчения / барбекю осуществляется заслонкой между камерами горения и копчения.

Первый розжиг.

Гриль Техас BBQ окрашен высокотемпературной краской, выдерживающей нагрев до 800 град С. К сожалению, ни одна краска не выдерживает прямого контакта с пламенем. Поэтому при первом розжиге будут выделятся дым и запахи, происходить выгорание краски на внутренних поверхностях, контактирующих с пламенем.

Порядок розжига.

Убедитесь, что гриль установлен в безопасном месте, вдали от пожароопасных предметов и к нему нет доступа у детей.

Колосниковую решётку установите в нижнее положение (опирается на ручки зольного ящика). Загрузите 4 – 5 кг древесного угля. Для розжига угля используйте таблетки сухого горючего либо сухие щепки. Полностью откройте все поддувала (2 нижних и 1 верхнее), повернув их на 5 – 6 оборотов. Крышку топки держите открытой. Дождитесь разгорания угля и закройте крышку топки мангала. Заслонка между камерами открыта. Разогрейте верхнюю камеру до температуры 200 – 250 град С. Выдержите в течении часа. После этого гриль готов к работе.

Внимание! Термометр на гриле имеет две шкалы. Верхняя шкала – в градусах Фаренгейта. Нижняя шкала – в градусах Цельсия.

Все температуры в нашей документации, в кулинарной книге приводятся в привычных для нас градусах Цельсия. Но если вы будете использовать американские рецепты, учтите что там всё указано в градусах Фаренгейта!

Работа гриля.

Топливо.

На значительной части территории Росси яблоневые леса не растут. Пекан и гикори – тоже. Мы рекомендуем пользоваться древесным углем. Он даёт нейтральный жар, лишённый каких либо специфических запахов. А для копчения используйте не большое количество специальной древесины.

Розжиг.

Розжиг гриля производится так же, как и при первой растопке. За некоторыми исключениями:

- колосниковую решётку установите на удобном для Вас уровне. Если Вы планируете готовить долго (несколько часов) колосниковую решётку опустите на нижний уровень. Загрузка угля может достигать 10 кг. Если планируется готовить быстро (например, партия шашлыков), то для экономии угля колосниковую решётку рекомендуем поставить на верхний уровень. Загрузка угля 2 – 4 кг.

- После розжига угля закройте крышку топки. Полностью закройте все поддувала, а затем приоткройте их на 1,5 – 2 оборота. Зависимость температуры от поступления кислорода не линейна. В холодную погоду приоткрывать поддувала надо больше, чем в тёплую. Процесс розжига – затухания угля достаточно инерционный. Прикрывайте поддувала заранее, примерно за 20 градусов до достижения желаемой температуры по показаниям термометра.

- точную регулировку температуры производите заслонкой между топкой и камерой копчения.

- для образования дыма используйте специальную древесину (ольха, вишня, яблоня и т.д.). Если для копчения используете чурки, то их можно просто положить в топку, на уголь. Если используете щепу, то заверните её в фольгу. Для выхода дыма сделайте вилкой несколько проколов. Щепа будет давать дым, а недостаток кислорода не позволит ей быстро сгореть.

- чтобы погасить уголь, полностью закройте все поддувала. Оставшийся уголь можно использовать на следующем сеансе.

Как правило, во время работы открывать / закрывать поддувало не требуется. Температура не меняется до полного выгорания угля.

Если требуется добавить угол во время работы:

- закройте задвижку, чтоб угольная пыль не попала на продукты

- откройте топку, добавьте уголь равномерно по топке

- подождите 5 – 10 минут, уголь должен разгореться

- закройте топку, откройте задвижку.

Чистка гриля.

Чистку гриля можно производить только после полного остывания. Золу из зольного ящика убирать через 24 часа после топки, убедившись, что в ней не осталось горячих угольков.

Вытащите колосниковую решётку. Вытащите (вверх) лоток для золы. Аккуратно ссыпьте золу в металлическую ёмкость. Добавьте воды и утилизируйте золу. Остатки золы удалите из топки совком.

Жир из камеры копчения сливается в специальную ёмкость (ведёрко) под грилем. То, что не сольётся, очищается скребком.

Ремонт.

Гриль при использовании неизбежно будет терять товарный вид. Для подкрашивания наружной стороны используйте жаростойкую краску с рабочей температурой 800 град С.

Если появляется ржавчина на внутренней части камеры для копчения, лучше использовать процедуру воронения. Для этого на стенки камеры нанесите растительное масло. Разогрейте гриль до температуры 200 – 250 град С. Произойдёт воронение.

Способов ремонта внутренней стороны топки нет.

Гарантия.

Гарантия на гриль Техас BBQ 1 год.

Гарантия не распространяется на лакокрасочное покрытие.