

Sistema di cottura **GrillMax**

BARBECUE E AFFUMICATURA A CALDO

I deflettori vanno messi nella posizione più bassa e le griglie in quella più alta o centrale. Questa configurazione si usa per affumicare o cuocere indirettamente, di solito per un sacco di tempo a basse temperature ($>150^{\circ}\text{C}$).

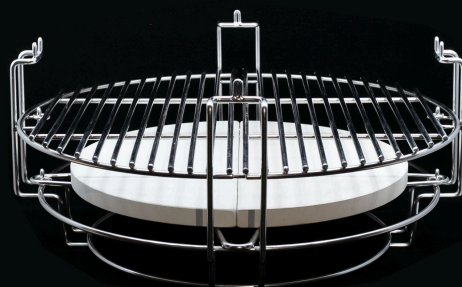
Piatti: costine, maiale sfilacciato, stinco di maiale, petto di manzo, prosciutto e anatra.



CALORE INDIRETTO

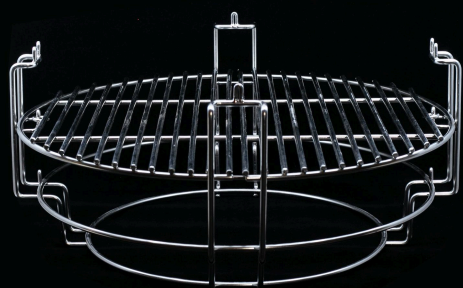
I deflettori vanno messi più in alto, sulla traversa, e la griglia va messa al centro. Questa configurazione del barbecue è usata per la cottura a calore indiretto, dove il cibo viene cotto a temperature più alte (da 150°C a 400°C).

Piatti: pollo intero, tacchino, arrosti, pesce intero, porchetta e involtini di carne.



CALORE DIRETTO

I deflettori vengono rimossi e la griglia è nella posizione più alta o centrale. Questa configurazione è usata per la cottura diretta sulla brace, quando il cibo viene grigliato a temperatura elevata per un breve periodo di tempo.



COTTURA DELLA PIZZA

I deflettori vanno messi nella posizione più alta sulla barra trasversale. La griglia va messa in alto, con una pietra per pizza sopra.

Questa configurazione del grill si usa per la cottura indiretta, simile a quella in forno, a temperature molto alte (da 230°C a 400°C).



FORNO

I deflettori vanno messi in alto sulla barra trasversale e la griglia va messa al centro con una pietra per cuocere sopra. Questa configurazione è usata per grigliare con calore indiretto, come in un forno, a temperature più alte (da 150°C a 400°C).

Piatti: torta di patate al forno, lasagne, sfornati, torte, biscotti e pane.



COTTURA A DOPPIA ZONA

Togli un deflettore e lascia l'altro al suo posto; la griglia va posizionata al livello più alto o al centro. Questa configurazione del barbecue è usata per la cottura diretta e indiretta simultanea, ideale per preparare piatti che richiedono temperature diverse.

