

Global Leisure Group Deutschland GmbH, Karl-Schurz-Str.25, 33100 Paderborn

ServiceDE@nexgrill.de oder +49 5251 875 6174

NEXGRILL Gourmet plus system cooking grids_650-0041



(EN) DIRECT COOKING

Traditional grilling as you know it. Only use the grid of your Gourmet system, without the sauté pan, to grill like you know it. This configuration is perfect for a big family lunch or dinner, where you need all the space on the grill for kebabs, sausages, bread, pizza and more!

(DK) DIREKTE GRILL

Traditionel grill som du kender det. Anvend grillristen i Nexgrill Gourmet System uden støbejernspanen for at grille på traditionel vis. Denne tilberedningsmåde er ideel, når der skal grilles til en stor familiemiddag, hvor der er brug for hele grillarealet til grillspyd, pølser, brød, pizza m. m.

(DE) DIREKTES KOCHEN

Traditionelles Grillen, wie Sie es kennen. Verwenden Sie nur den Rost Ihres Gourmet Systems, ohne die Planchette, um zu grillen, wie Sie es kennen. Diese Konfiguration ist perfekt für ein großes Familienessen, bei dem Sie den ganzen Platz auf dem Grill für Steaks, Bratwürste, Fisch und vieles mehr benötigen.



EN SAUTE/ FRY PAN

Flip around the griddle side of the cooking system to the flat surface. It is made with a raised edge to keep juices, sauces, and oil inside of the pan while sauteing. Perfect for big breakfasts with eggs, bacon, and pancakes, stir fry veggies, onions and mushrooms. While grilling your meat on the right side of your grill, use your sauté pan to prepare a delicious sauce with smoky flavour.

DK PANDE / BRADEPANDE

Støbejernspanden vendes med den flade side opad for at udnytte Nexgrill Gourmet System som pande og bradepande. Støbejernspanden er designet med høje kanter, så kødsaft, sauce og olie bliver i panden, mens der steges. Dette er også perfekt, når der tilberedes en god stor morgenmad med både spejlæg, bacon og brunchpølser eller til bagning af pandekager og lynstegning af forskellige grøntsager, løg og svampe. Imens der grilles på den ene side i gasgrillen, kan bradepanden også bruges til at tilberede en lækker sauce med grillet smag.

DE PLANCHA / GRILLPFANNE

Drehen Sie die Griddle-Seite des Rost auf die Seite mit der glatten Oberfläche. Sie ist mit einem erhöhten Rand versehen, damit Fleischsaft, Soßen und Öl beim Braten in der Pfanne bleiben. Perfekt für große Frühstücke mit Eier, Speck und Pfannkuchen, Gemüse, Zwiebeln und Pilze. Während Sie Ihr Fleisch auf der rechten Seite des Grills grillen, verwenden Sie die Grillpfanne um eine köstliche Sauce mit rauchigem Geschmack zuzubereiten.



EN SMOKING

There is a variety of ways to smoke. Depending on the amount of time you have, soak your wood chips in water or wine about 30 minutes before you plan to smoke. This will add another layer of flavour to your smoke and will take longer to burn out. If you are short on time, use the wood chips dry as is. Keeping the flat side of the Gourmet Cooking System on your grill, fill it with wood chips. Slot the grid on top of the sauté pan in the designated holes to keep the grid secure.

DK RØGNING

Der er forskellige måder at røge på. Afhængig af hvor meget tid der er til rådighed, iblødsættes røgspåner i vand eller vin i ca. 30 minutter, inden røgningen påbegyndes. Dette vil tilføje et ekstra element af smag til røgen og vil forlænge spånernes brændetid. Hvis der ikke er så meget tid til rådighed, anvendes røgspånerne tørre, som de er. Gourmet Systemets støbejernspande placeres i grillen med den dybe side opad og fyldes med røgspåner, hvorefter grillristen lægges ovenpå i de dertil indrettede huller for at sikre, at grillristen ligger stabilt.

DE SMOKEN

Es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten zu smoken. Je nach der Zeit, die Sie haben, weichen Sie die Holzspäne 30 Minuten vor dem Räuchern in Wasser oder Wein bevor Sie räuchern wollen. Dies verleiht dem Rauch einen einzigartigen Geschmack und verlängert die Brenndauer. Wenn Sie wenig Zeit haben, verwenden Sie die Holzspäne trocken wie sie sind. Legen Sie die flache Seite des Gourmet Cooking System auf den Grill und füllen Sie es mit Holzspäne. Stecken Sie den Rost oben auf die Pfanne in die vorgesehenen Löcher, um den Rost zu sichern.



(EN) SEARING

This cooking method involves the Griddle side of the pan to be used. It has raised cast iron bars to create striking sear marks on the food you char on it. Use it to make hamburger patties, steak, schnitzels, fish, eggplant steaks, etc. The raised bars will help to drain away any unwanted fat from the food. It is equipped with a small hole in the corner for fat and juices to run into the drip tray of your grill.

(DK) GRILLPANDE

Støbejernspandens grillside anvendes til at grillpandestege. Denne side af panden har riller, som giver maden flotte grillmærker. Brug grillpanden til at lave hakkebøffer, steaks, fisk, plantebøffer og lignende. Grillpanden er også velegnet, når der grilles fedtholdig mad, da fedtet ikke drypper direkte ned i grillen, og grøntsager kan grilles, uden de falder ned i bunden af grillen.

(DE) BRATEN

Bei dieser Garmethode wird die Griddle-Seite der zu verwendenden Pfanne benutzt. Sie verfügt über gusseiserne Stäbe, die auf dem Grillgut ein tolles Branding hinterlassen. Verwenden Sie sie für Hamburger, Steaks, Schnitzel, Fisch usw. Die Struktur der Oberfläche hilft dabei unerwünschtes Fett vom Grillgut ablaufen zu lassen. In der Ecke befindet sich ein kleines Loch, damit Fett und Bratensaft in die Auffangschale des Grills ablaufen können.



(EN) INDIRECT COOKING

Using the same configuration as you would to smoke, flat pan on the bottom with the grid on top, cook food that needs lower heat and more time on the grill. Catch juices and fat from the meat in your sauté pan to use later for a sauce.

(DK) INDIREKTE GRILL

Ved indirekte grill bruges Nexgrill Gourmet System som ved røgning, dvs. grillrist lægges ovenpå støbejernspannen. Panden placeres midt i gasgrillen, hvorved varmen i grillen vil cirkulere rundt om maden, der tilberedes. Denne metode giver en mindre intens varme direkte under maden, sammenlignet med direkte grill. Fedt og kødssaft til sauce opsamles samtidig i støbejernspannen, og man undgår, at der opstår flammer ved tilberedning af fedtholdig mad.

(DE) INDIREKTES GAREN

Verwenden Sie die gleiche Anordnung wie beim smoken, flache Pfanne nach unten und das Grillrost obendrauf. Nutzen Sie diese Konfiguration für Speisen die eine geringere Hitze und mehr Zeit auf dem Grill benötigen. Fangen Sie den Saft und das Fett des Fleisches in der Pfanne auf um sie später für eine Sauce zu verwenden.

COMPATIBLE WITH THESE NEXGRILL MODELS:

PASSER TIL DISSE NEXGRILL MODELLER

KOMPATIBEL MIT DIESEN NEXGRILL-MODELLEN

720-0925T, 720-0925V, 720-0830HK, 720-0830XA, 720-0958HA, 720-0896GA