

Grilovanie

2023

Bez ohľadu na to, či na drevené uhlie, plyn alebo elektrinu.
Hlavne, aby to poriadne páliло.

Grilly na každú príležitosť

Skutočne údená aróma alebo praktické a čisté grilovanie? Dá sa oboje. Vyber si svoj model.

Ohnisko

Starostlivo sme pre teba vybrali
sezónne trendy grilovania.

Umenie porciovania

Kde sú tie najlepšie kúsky mäsa?
To ti ukážeme.

Život a varenie vo vonkajšej kuchyni

Vezmi projekt do svojich rúk: tvoje kuchárske umenie pod
holým nebom. Vrátane atmosféry ako na dovolenke.

Obsah



04



08

12



26



32



34

50

Hurá von...

Kto by to mal vedieť lepšie ako ty: grilovať sa dá kedykoľvek! Alebo údiť. Hlavne, aby to bolo vonku. Ale nejde len o leto - aj grilovanie v zime je trend, ktorý by si si mal určite sám vyskúšať. A ani mäso nie je už dávno tým jediným, čo má príšt na gril. Súčasná grilovacia kuchyňa je mimořiadne pestrá: zelenina, syry, mäso a dokonca ovocie v nej nachádzajú stále častejšie svoje miesto.

Grilovanie skrátka navodzuje dobrú atmosféru a patrí k terase a balkónu ako byty do aku skrutkovača. Bez ohľadu na to, či ide o drevené uhlie, plyn alebo elektrinu – grilovať sa človek jednoducho musí naučiť. A s tým ti pomôžeme týmto dielom – príručkou HORNBACH „Grilovanie“.

Na 52 stranach ti odovzdáme naše obsiahle grilovacie know-how. Aby si tiež presne vedel, čo robiť – a tým pádom aby sa ti tiež vydarilo všetko, čo hodíš na rošt. Dokonalý pôžitok z grilovania – made by HORNBACH.

04 **BBQ Wiesel:** Majstri sveta v grilovaní sa predstavujú a prinášajú ti svoje cenné tipy na grilovanie.

08 **Ohnisko:** Aké novinky sú aktuálne na trhu? Starostlivo sme pre teba vybrali sezónne trendy na grilovanie.

10 **Aký grilovací typ si?** Uhlie, plyn, elektrina alebo dym – zistí, ktorá metóda grilovania sa k tebe najlepšie hodí.

12 **Grily na drevené uhlie:** Potrpíš si na poriadny oheň? Potom je gril na drevené uhlie presne tým pravým!

20 **Plynové grily:** Grilovanie na stlačenie tlačidla – bez popola a bez sadzí. Rýchlo pripravené na použitie s rozmanitými možnostami prípravy.

26 **Umenie porciovania rôznych druhov mäsa:** Tieto druhy musíš bezpodmienečne poznať: kde sú najlepšie kusy mäsa a rýb?

32 **Údenie:** Ideálna technika grilovania pre výraznú dymovú arómu. Údenie je náročná vec – pomôžeme ti niekoľkými tipmi.

34 **Elektrické grily:** Praktické na ovládanie, grilované pokrmy majú úplne prírodnú chut – a ani obláčik dymu.

36 **Nerobíme veci napoly:** Manažér kvality HORNBACHu odpovedá na otázky na tému grily TENNEKER.

38 **Značka TENNEKER:** Spoznaj kvalitnú značku a veľkú produktovú paletu. Správny gril je od TENNEKERA.

42 **Príslušenstvo ku grilu:** Čo budeš potrebovať pre dokonalý zážitok z grilovania? Od komínového štartéra až po kliešte.

46 **Čistenie grilu:** Po grilovaní sa pripravuješ na ďalšie – dámte ti niekoľko užitočných tipov na to, ako gril a rošt ľahšie vyčistiť.

50 **Vonkajšia kuchyňa:** Varenie na čerstvom vzduchu má v sebe nádherné pôvodnosti. A to je skutočná sloboda. To musíš tiež zažiť!



42



BBQ Wiesel

BBQ-Wiesel, to sú Alfons Wienen, Oliver Sievers, Thorsten Brandenburg, Gordon Narloch a Klaus Breinig.

V roku 2013 sa tito nadšení grilmajstri z Ruhrpottu rozhodli, že sa postavia výzve a budú sa ako tím zúčastňovať medzinárodných súťaží. Už v prvom roku ich účasti, v roku 2014, boli prvé úspechy zaručené.

Sleduj svoj projekt on-line na hornbach.sk



BBQ WIESEL

Aký je váš úplne zásadný tip pre grilovanie?

BBQ-Wiesel: najlahodnejší výsledok pri grilovaní dosiahneš vďaka trpezlivostou a oddanostou. Nauč sa, ako správne využívať kombináciu tepla a mäsa, vyber si svoje oblúbené korenie – a dôležitá vec: pozvi svojich kamarátov alebo rodinu, pretože grilovanie v partii je ešte väčšia zábava.

Čo je podľa vášho názoru najväčším mýtom v grilovaní?

BBQ-Wiesel: polievanie mäsa pivom – na chuťom zážitku z grilovaného mäsa to nič nezmení. Pri poliatí sa iba rozvíria prachové časticie uhlia alebo brikiet, ktoré môžu prilnúť na mäse. Naloženie mäsa pred grilovaním do pivnej marinády je samozrejme úplne v poriadku a môže to byť veľmi chutné.

Na čo je potrebné dbať pri výbere prísad?

BBQ-Wiesel: dobré ingrediencie sú základom pre lahodný výsledok. Nechaj si poradiť u svojho mäsiara, aký druh mäsa by si si mal vybrať. Veľkú časť chuti tvorí korenie.

Podľa čoho sa pozná kvalitné mäso?

BBQ-Wiesel: dobré mäso nemožno poznať na prvý pohľad. O kvalite môže vysvetlať pôvod zvieratka, rasa a napr. farba mäsa. Ale každý kus je individuálny. Ideálne je teda vybrať mäsiara, ktorý ti s výberom mäsa na gril poradí. Tak zistíš, podľa čoho on vyberá a tým pádom posudzuje kvalitu svojho mäsa.

„Dáš si radšej zeleninu a syr?“

Nie všetci máme radi veľa mäsa. Akú zeleninu alebo zeleninový pokrm by si človek mal ugrilovať?

BBQ-Wiesel: existujú skvelé zeleninové pokrmy z grilu: špargľa, paprika, klasické grilované zemiaky atď. Ugrilovať možno čokolvek. Výborne sa na to hodí kuchárské náčinie, ako napr. panvy. Je to podobné ako zo sporáka, ale z grilu získaš ešte navyše geniálnu grilovaciu arómu.

Tip: naplň svoju zeleninu inou zeleninou, napr. ako plnené papriky. A kto chce, zapeče to potom ešte s lahodným syrom.

Teplota zohráva pri grilovaní naozaj veľkú úlohu. Ako skontrolovať, či sa pokrm negriluje pri príliš nízkej či príliš vysokej teplote?

BBQ-Wiesel: pomocou teplomeru v poklope môžem stanoviť teplotu v ohnišku a pomocou zapichovacieho teplomeru teplotu mäsa. Oboje dohromady je polovica dokonalého výsledku.

Čo by si mal na grile človek vyskúšať?

BBQ-Wiesel: neexistuje prakticky nič, čo by si človek na grile nemal pripraviť. Samozrejme mäso, aj zeleninu, dezert atď. Môžeš si pripraviť takmer čokoľvek, čo rád ješ, navyše s nezameniteľnou príchuťou grilovania.

„Nezabíjaj mäso dvakrát! Ogrilovanie pri vysokej teplote, dopečenie pri nižšej až strednej teplote, to je ten správny spôsob.“

Niečo, čo človek hodí na gril, sa musí prepieciť úplne. Napríklad hydina. Ako zaistiť, aby zostalo všetko tak pekne šťavnaté?

BBQ-Wiesel: každý druh mäsa má svoju optimálnu teplotu pečenia. U kurčaťa by to malo byť 80 °C, u kačice dokonca ešte viac – až 90 °C. Na začiatok sa treba pozrieť na tabuľku. Prepečený stav pre nás znamená dosiahnutie optimálneho bodu prepečenia podľa nášho gusta. Na príklade steakov je to mimoriadne viditeľné. Teplota pečenia sa tu pohybuje od 50 do 60 °C. Potom ide o stupeň prepečenia rare, medium alebo well done. Každý steak má rád niečo iné. Okrem výberu cielovej teploty je rozhodujúci pre šťavnosť aj spôsob pečenia.

Ste majstri sveta v pečení brisketu. Na prípravu celej hovädzej hrude sa necítí každý. Ako s tým správne začať?

BBQ-Wiesel: hovädzia hrud patrí do svätej triády BBQ. Okrem bravčového ramienka a bravčových rebierok ide asi o tú najväčšiu výzvu. Základom je dobré naporciovanie mäsa, metóda pečenia a korenie. Ak človek všetky tieto 3 vecí zvláda, klapne to aj s týmto druhom mäsa.



Úspechy v grilovaní

- Amatérsky majster Nemecka v grilovaní 2014
- Nemecký vicemajster v profesionálnej súťaži 2015
- Najlepší medzinárodný tím (v kategórii Chicken) Jack Daniels Invitational World Championship 2015 & 2016
- BBQ vicemajster Európy 2016
- 5-násobný víťaz súťaže BBQ-KCBS, a tým aj prvý nemecký veľký šampión KCBS v histórii tejto súťaže
- Majster sveta v BBQ 2017
- World Food Champion BBQ 2018, ako prvý nemecký tím v histórii



Dokonalý BBQ gril

Aj keď sú si keramický gril s guľovým vzhľadovo podobné, je to asi ich jediná podobnosť. Špecialita keramického grila: celú jeho povrchovú vrstvu tvorí keramika. Keramická stena má hrúbku 20 až 35 mm, a tým ide o akumulátor tepla triedy 1A. Vďaka tomu dokáže gril uchovávať konštantnú teplotu niekoľko hodín. Čažký keramický poklop uzavíra vzduchotesne celý korpus, aby nemohlo uniknúť vôbec žiadne teplo. Do tohto keramického obalu sa umiestňuje takzvaný Feuerbox („ohnisko v boxe“), druhý keramický obal s nožičkami a roštom na dno. Na Feuerbox sa nasadzuje kruh z keramiky – pre dostatočnú vzdialenosť medzi žeravým uhlím a grilovanými pokrmami. Prívod vzduchu je možné ovládať pomocou posuvného posúvača v spodnej časti vonkajšieho obalu, odpadový vzduch cez regulátor v poklope. Ďalšia konštrukcia keramického grila závisí od pokrmov, ktoré sú určené na grilovanie. Ak chceš napríklad grilovať klasicky, potom

polož na kruh ohniska grilovací rošt.

Čím je keramický gril taký mimoriadny?

Grilovanie, pečenie, údenie horúcim dymom, údenie teplým dymom.

Tolkými spôsobmi je možné pripravovať pokrmy v keramickom grile. Teploty až 600 °C nedosiahneš v grile na drevené uhlie ani na plyn. Bežný gril nedokáže ani udržiavať teplotu niekoľko hodín, dokonca aj keď používa uhlie veľmi striedavo. V keramickom grile môžeš dokonca pečiť a údiť horúcim alebo studeným dymom. Takže ide o skutočne univerzálny gril.



Ešte viac informácií on-line:



Všetky výrobky a ďalšie informácie o keramických griloch sú k dispozícii on-line na hornbach.sk/grily



Pečenie na keramickom grile

Vďaka svojmu kopulovitému poklopom sa keramický gril známené hodí na pečenie chleba alebo pizze. Na to budeš potrebovať deflektačný kašiak, ktorý dobre odkláňa žiaru. Na ten sa potom položí pizza – a môžeš pečiť ostrošest.

Široký výber príslušenstva na skade

vr. podstavca na kolieskach a krytu

2 sklápacie bočné stoly

GRILLGURU

Keramický gril „Original L“

- 77 x 69 x 88 cm
- grilovací rošt: Ø 46 cm, nerezová ocel 10501265

GRILLGURU

Keramický gril „Original XL“

- 77 x 76 x 96 cm
- grilovací rošt: Ø 56 cm, nerezová ocel 10501263

vr. držadiel pre ľahké prenášanie

vr. obalu

GRILLGURU

Keramický gril „Original Compact“

- 51,2 x 44,7 x 44,7 cm
- grilovací rošt: Ø 33 cm, nerezová ocel 10501267

vhodný podstavec 10071319

vr. podstavca na kolieskach a krytu

2 sklápacie bočné stoly

Na teplote záleží

Teplomer na grilovanie „Weber iGrill 2“

- kompatibilný s aplikáciou Weber® iGrill, ktorá je na stiahnutie zadarmo
- súčasťou balenia 2 meracie ihly
- možnosť zapojenia až štyroch meriacich ihiel (meria vnútornú aj povrchovú teplotu mäsa)
- výdrž batérie až 200 hodín
- meria až do 300 °C



Teplomer na grilovanie „Weber iGrill Mini“

- kompatibilný s aplikáciou Weber® iGrill, ktorá je na stiahnutie zadarmo
- dosah až 45 m
- výdrž batérie až 150 hodín



Digitálna vrecková termosonda „Weber“

- ľahké a presné zistenie aktuálnej teploty mäsa



Teplomer na grilovanie „Weber iGrill 3“

- kompatibilný s aplikáciou Weber® iGrill, ktorá je na stiahnutie zadarmo
- meria vnútornú aj povrchovú teplotu mäsa
- možnosť prispôsobenia nastavenia
- iba pre grily Genesis a Spirit II.
- výdrž batérie až 250 hodín



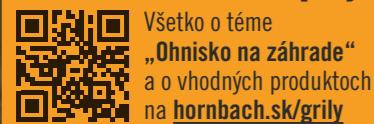
weber



Úplne prapôvodná vec: ohnisko

S ľahkými nohami padneš na stoličku a dás si nohy na stôl. Vychladené pivo v ruke, oheň praská v ohnisku. Máš voľno. Tak, ako si ho predstavuješ. Znie to dobre? Ohnisko na záhrade sa vytvorí rýchlo. Ale čo sa týka ohňa na záhrade, je tu niekoľko vecí, na ktoré by si mal dávať pozor. Či je ohnisko v tvorej záhrade povolené, závisí od miesta twoho bydliska. Každá obec má svoje vlastné nariadenia týkajúce sa manipulácie s otvoreným ohňom na záhrade. Spýtaj sa na obecnom úrade, než sa do všetkého pustíš.

Ďalšie informácie o projekte:


Všetko o téme
„Ohnisko na záhrade“
a o vhodných produktoch
na hornbach.sk/grily



Trhané bravčové: Uchop ho vidlicami



TENNEKER Trhacie vidlice na mäso

- 11,5 x 11 x 2,5 cm
- umelá hmota
- 2 ks 6128146



Trhané bravčové patrí dnes už k BBQ klasike. Pomaly fahané bravčové, teplé, aromatické a veľmi jemné si potom pekne naservíruješ na bagetku. So sladkokyslou omáčkou, coleslawom a inými chutnými zálievkami ta tátó originálna americká lahôdka trochu zvedie k tomu, aby si na chvíľu zabudol na kalórie. Ale na servírovanie tenkých prúžkov mäsa na žemle nepotrebuješ pazúry veľké ako tie medvedie.

Rukami to neskúšaj! So špeciálnymi pazúrmi na trhané bravčové mäso nielen stiahneš, ale tiež ho rozdelíš na jednotlivé kusy a rovno i naporciuješ. Rovnako tak to funguje aj pri ostatných druhoch mäsa, ako je napr. kurča, jahňa a hovädzie – mňam!



Kryt na ohnisko

- Ø 60 cm 6414634
- Ø 80 cm 6414635

OHNISKO ČIERNE

- 35 x 35 cm
10139511

OHNISKO KOZUBOVÝ KÔŠ

- Ø 35 cm, výška 40 cm
10521251

GRILOVACÍ ROŠT

- vhodný pre 60 cm a 80 cm
4618436

TENNEKER Sada teplomerov na mäso

- dĺžka: 6,5 cm
- 4 ks 5872096



Správny kus

V USA patrí bravčové pliecko k úplnej BBQ klasike. Charakteristické mramorovanie je zárukou šťavnatej chuti. Preto je tento ideálny druh mäsa známy aj ako „trhané bravčové“. Pri pomalej príprave pri nízkej teplote sa mäso jemne rozpadá na jednotlivé vlákna. Možno z neho ale úžasne pripraviť aj akýkoľvek druh steaku a špízov.



Uhlie



Plyn



Elektrina



Údenie

Potrpíš si na poriadny oheň? Nevadí ti dym a najradšej griluješ v pohodlí na svojej záhrade? Potom je gril na drevené uhlie presne to pravé pre teba! Ide o klasiku medzi grilmi. Pre mnoho ľudí sa dostaví ten správny pocit z grilovania až s pohľadom na červené žeravé uhlie. Pri tomto type grilovania je však vyžadovaná štipka trpeživosti – uhlie potrebuje na dosiahnutie toho správneho žiaru a požadovanej teploty 25 až 45 minút. A potom už len: „Hod grilované pokrmy na rošt!“ Na grilovanie na drevnom uhlí sa hodia mimoriadne dobre klobásky, zelenina a ryba – tu sa výborne uplatní typický údená chut, ktorá vzniká výhradne na skutočne rozplánenom uhlí.



TENNEKER
Komínový štartér
• 30 x 16,5 cm
• nerezová ocel 6409486

Si spontánny a chceš sa pustiť do grilovania bez dlhých príprav? Vadí tvojim susedom okamžite oblak dymu? Srdečne blahoželáme, si typ, ktorý potrebuje plynový gril! Kompaktný plynový gril je navyše správnu volbou pre fanúšikov grilovania, ktorí by radi grilovali na balkóne! Je pripravený na použitie doslova stlačením tlačidla. Kým máš vo fľaši dosťatok plynu, bude aj v tvojom grile tá správna teplota na prípravu BBQ. Plynové grily možno veľmi presne regulovať a možno na nich pripravovať pokrmy pomaly pri nízkych teplotách. Prednastavená teplota je pripravená takmer na stlačenie tlačidla.

TENNEKER
Grilovací kôš na rybu a zeleninu
• 48 x 12 cm
• nerezový
6709578



Máš rád spontánnosť? BBQ pre teba nijak nesúvisí s uhlím, plynom ani ohňom, ale s chuťou? Potom sa ti bude páčiť tento elektrický gril! Stačí otočiť gombíkom a zákratko bude mať gril požadovanú teplotu, aby vycaroval z ingrediencii lahodné pokrmy. Pražená aróma nepotrebuje pre svoj vznik oheň, ale iba vysoké teploty. A tie dosiahneš s elektrickým grilom rovnako ako s jeho ohnivým kolegom. Prítom nevzniká takmer žiadny dym. Gril, ktorý je napájaný elektrinou, preto bude pre tvojich susedov výrazne príjemnejší než gril na drevené uhlie alebo plynový gril. Elektrické grily je možné regulovať podobne citivo ako plynový gril. Môžeš grilovať rýchlo a na žiaru, alebo pomaly a pri nízkej teplote.

Rád sa zastavíš a premýšľaš aj vo väčších súvislostiach? Skutočné BBQ pre teba znamená dymovú arómu a mäso, ktoré sa dá deliť na vlákna aj obyčajnou vidličkou? Potom pre teba bude tým pravým udiareň! Údenie je sice veľmi náročné, ale za tú explóziu delikátnych chutí to jednoducho stojí. Krehké mäso s nezameniteľnou dymovou arómou alebo údené mäso, ktoré získalo trvanlivosť. Netušené možnosti pre milovníkov grilov a nadšených experimentátorov. Vnútorná teplota by mala byť pri udiarni ak je to možné udržiavaná na konštantnej úrovni. Pri nízkych teplotách v rozsahu od 90 do 120 °C sa mäso pripravuje šetrne. Podľa veľkosti a druhu mäsa je možné počítať s časom prípravy 4 až 8 hodín.

TENNEKER
Lis na hamburgery
• Ø: 14 cm
• potiahnutý hliník
5872103



TENNEKER
Čistiaca kefa 3v1
• 12 x 9 x 5,5 cm
• kov, umelá hmota
6128145



Grily na drevené uhlie

Grilovanie na uhlí predstavuje klasiku medzi metódami grilovania. Ale ako správne rozkúriť?

A kedy je ideálna teplota na grilovanie? To sa dozvieš tu.



PRÍRUČKA

Klasika medzi grilmi

Tradičný grilmajster nedá dopustiť na gril na drevené uhlie a dymovo jemnú arómu, ktorú grilovanému pokrmu dodáva horúce uhlie. Ale dobrým spoločníkom bude malý gril na drevené uhlie aj na cestách.

Čím se vyznačuje dobrý gril na drevené uhlie?

- klasická atmosféra grilovania
- dymová aróma grilovaného pokrmu
- na výber je mnoho rôznych typov grilov na drevené uhlie
- dlhší čas rozpálenia dreveného uhlia alebo brikiet
- môže výrazne dymiť



Podľa čoho poznáš dobré uhlie na grilovanie?

- Jednotlivé kusy by nemali byť väčšie než 4 cm.
- Dobré drevené uhlie má drobné pory, je modročierne a mierne sa leskne.
- Ak udríš do dreveného uhlíka tvrdým predmetom, rozbitie sa na malé kúsky. Ak je zvuk jasný a takmer ako pri rozbití skla, môže si byť istý, že máš v rukách dobré drevené uhlie.

Čo treba vedieť pred nákupom dreveného uhlia:

- Ak nahmatáš papierové vrece zospodu a ucítis veľké kusy, je to známka dobrej kvality.
- Pri nižšej kvalite sa na dno nahrnú najdrobnejšie čiastočky a prach.

Zážitok z grilovania pre pôžitkárov

Potrpiš si na poriadny oheň? Nevadí ti dym, a najradšej griluješ v pohodlí na svojej záhrade? Potom je gril na drevené uhlie presne tým pravým! Grilovanie na drevenom uhlí vyžaduje čas. Pri tomto type grilovania je vyžadovaná štipka trpezlivosti – uhlie potrebuje na dosiahnutie toho správneho žiaru a požadovanej teploty 25 až 45 minút. Ale nemal by sa podceňovať dym. Ten by tebe aj tvojim susedom mohol ísť poriadne na nervy. V tomto prípade môže pomôcť poklop. Stav na dobré susedské vzťahy – keď na seba budete brať vzájomne ohľad, nebude dochádzať k hádkam. Ideálne ostatných na grilovanie včas upozorni – alebo rovno svojich susedov pozvi.



Stolový gril a príslušenstvo na cesty

Spontánne grilovanie v lete v mestskom parku – gril na jednorazové použitie, ktorý potom skončí v koši, by to ale nemal byť. Ideálne a trvale udržateľné riešenie predstavuje prenosný gril na drevené uhlie. Model „Aurora“ značky Enders má dokonca LED osvetlenie okolia pod grilom a je možné ho pohodlne prenášať vo vhodnej taške na chrbte.

Grilovacie náradie

30 ks v kufríku

- z nerezovej ocele
10600835



Jednorázový gril na cesty

- čisté a jednoduché grilovanie
- kompletný gril vrátane podpaľovača
- žeravie viac než hodinu
5798572



Skúška teploty dreveného uhlia

Kedy je grilovacie uhlie zahriate na tú správnu teplotu? Môžeš skúsiť „Test rukami“. Pritom dás ruku približne 15 centimetrov nad grilovací rošt. Až to bude príliš páliť, samozrejme ruku odtiahni. So všetkou opatrnosťou. Pritom je dôležité, aby si počítaš:

Čas, do ktorého dás ruku preč	Teplotný rozsah
1-4 sekundy	230-300 °C
5-7 sekúnd	180-230 °C
8-10 sekúnd	120-180 °C

TENNEKER®

Grily na drevené uhlie

Všade rýchlo postavený – bez ohľadu na to, či ide o guľový, sudový alebo závesný model: grily na drevené uhlie TENNEKER sú nielen praktické, ale majú aj dlhú životnosť. Aby si si mohol grilovať užívať ešte mnoho rokov, prechádzajú všetky modely prísnymi kontrolami kvality. Ich vysoko kvalitné rošty z ocele sú úplne bezkonkurenčné v oblasti životnosti. Hned ako bude uhlie belavo žeravieť, bude podľa modelu ulahčovať zájtok z grilovania aj ukazovateľ teploty, regulácia prívodu vzduchu alebo prídavné odkladacie rošty. Tí, čo sa zážitkovou zážitkom na grile.



TENNEKER stelesňuje presne túto tradíciu typického prapôvodného životného štýlu južanských štátov a spája pôvodné zvyky s gurmánskym zážitkom na stopercentnú radosť z grilovania. Dokonalému steaku tak už nestojí nič v ceste. Ďalšie informácie o tejto značke sú uvedené on-line na: www.hornbach.sk/tenneker

ZÁRUKA
10
rokov

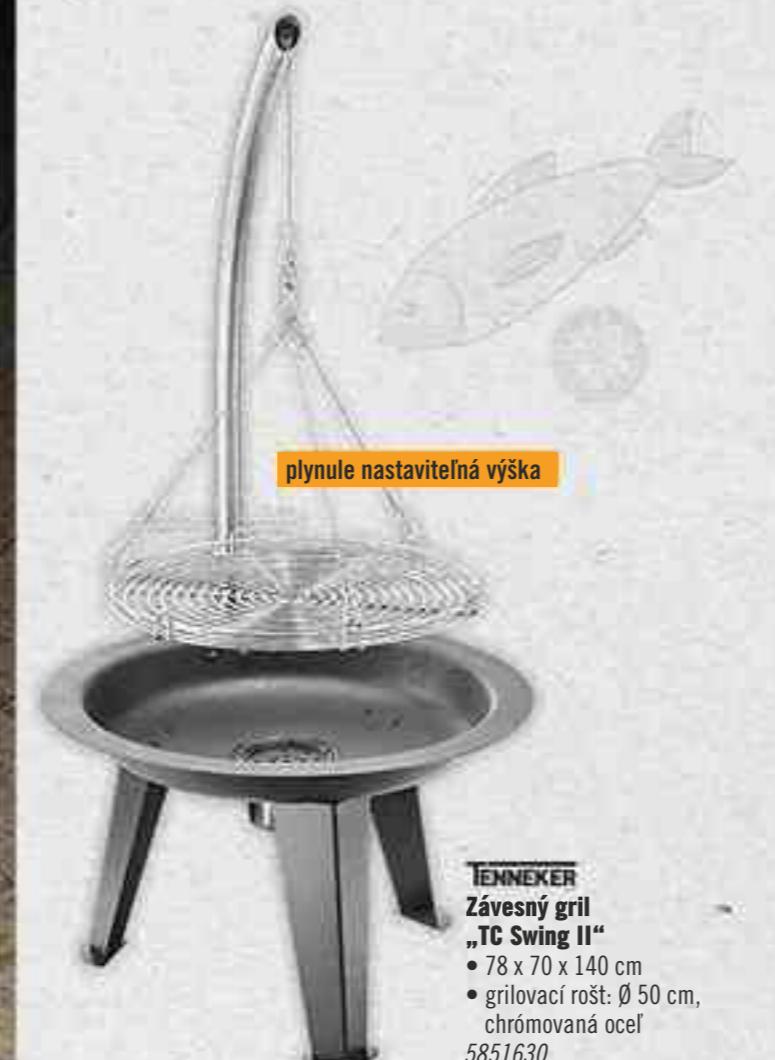
Záruka na grily na drevené uhlie TENNEKER

- 10 rokov na prehrdzavenie poklopov a ohniskov
- Podrobnejší záručný podmienok na www.hornbach.sk/zaruky

velká grilovacia plocha
samostatná komora na údenie

TENNEKER
Smoker „L“

- 138 x 68 x 82 cm
- grilovací rošt: 78 x 37,5 cm, chrómovaná ocel 6830906



plynule nastaviteľná výška

TENNEKER
Závesný gril „TC Swing II“

- 78 x 70 x 140 cm
- grilovací rošt: Ø 50 cm, chrómovaná ocel 5851630



Ešte väčší výber:



Všetky grily na drevené uhlie a príslušenstvo
TENNEKER:
hornbach.sk/grily

TENNEKER
Gril „TC-Drum II“

- 71,7 x 56,5 x 80 cm
- grilovací rošt: 48 x 41 cm, smaltovaná ocel 10257655/10617016

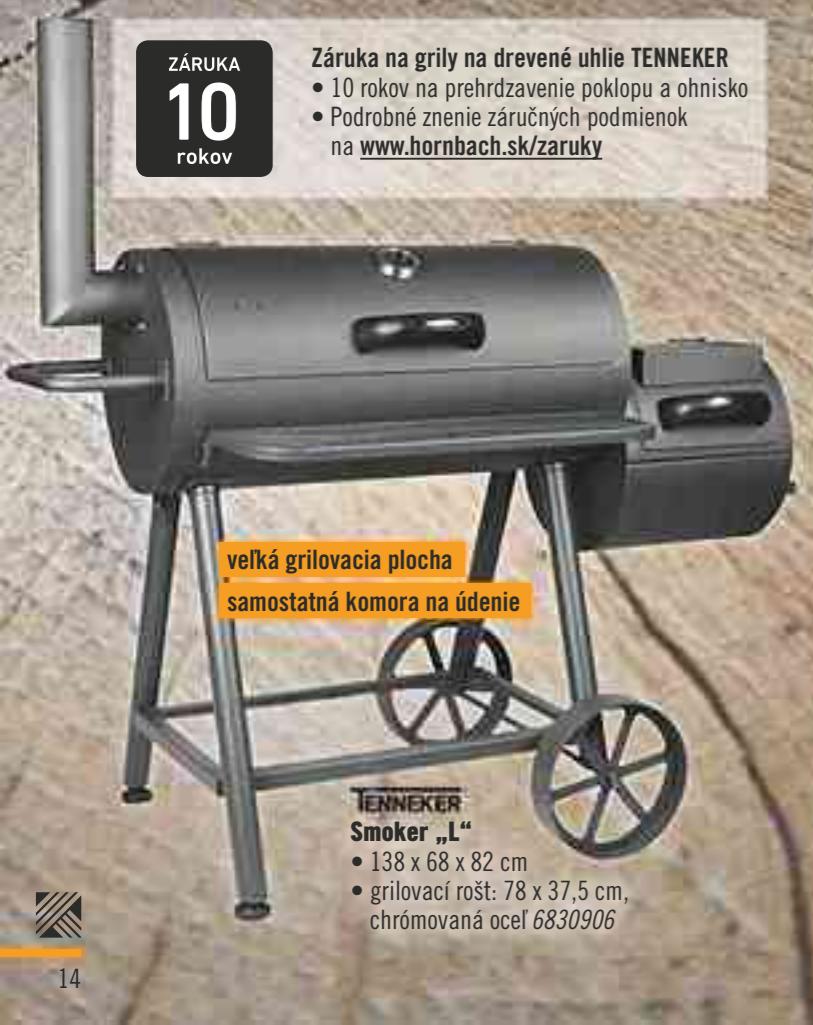
vhodný i na údenie



praktický odkladací priestor

TENNEKER
Gril „TC Barrel II“

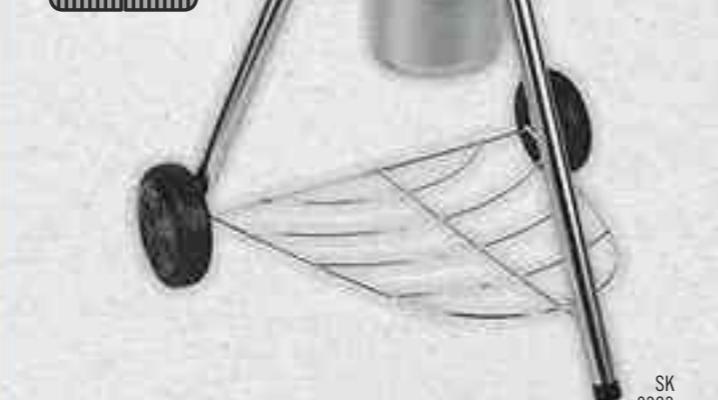
- 84 x 71 x 80 cm
- grilovacie rošty: 69 x 45 cm a 68,2 x 24,4 cm, chrómovaná ocel 10257656/10617017



TENNEKER
Kotlový gril „Black Moon“

- 61,5 x 76 cm
- grilovací rošt: Ø 58 cm, chrómovaná ocel 10150361

vhodný i na varenie



SK
0323



Grily na drevené uhlie

Grilom sa venuje značka Weber už od roku 1952 - a to v 40 krajinách. Grilom Weber sa mnoho grilov vizuálne podobá. Ale v oblasti kvality je úroveň grilov Webe veľmi nedostihnutelná. Všetky grily sú navrhnuté tak, aby bola optimálne prepočítaná vzdialenosť medzi zdrojom tepla a grilovacím pokrmom, ako aj objem grilovacieho kotla. Taktô môže vzniknúť tá správna kombinácia cirkulácie tepla a prívodu vzduchu. Zatvorením poklopu je možné prípravovať tvoje grilované pokrmy zo všetkých strán rýchlejšie, rovnomernejšie a šetrnejšie. A pomocou zatvoreného poklopu môžeš tiež presne regulovať teplo a prisposobiť ho tvojim grilovaným pokrrom a metóde grilovania. Grily majú extrémne dlhú životnosť v oblasti celej rámovej konštrukcie vrátane poklopu, kotla, resp. grilovacej komory a ich vnútorných dielov.



Záruka na grily na drevené uhlie Weber
 • 10 rokov na prehrdzavenie,
 resp. prepálenie kotla a poklopu
 • Podrobne znenie záručných podmienok
 na www.weber.com/SK

Nepriame grilovanie

- otvoriť vetranie v poklope a vetrací otvor v kotli
- rozložiť žeravé brikety na oboch stranach roštu na drevené uhlie
- naliat trochu vody do odkvapkávacej misky a vložiť medzi brikety
- vložiť grilovací rošt a položiť grilované pokrmy priamo nad odkvapkávaciu misku



„Master Touch GBS E-5750“

- 106,7 cm x 75cm x 61 cm
 - grilovacia plocha Ø 57 cm
 - porcelánom smaltovaný poklop a kotol
 - čistiaci systém One-Touch®
- 4622117



SK
0323

Priame grilovanie

- otvoriť vetranie v poklope a vetrací otvor v kotli
- rozložiť žeravé brikety na jednu stranu roštu na drevené uhlie
- naliat trochu vody do odkvapkávacej misky a vložiť medzi brikety
- vložiť grilovací rošt a položiť grilované pokrmy priamo nad odkvapkávaciu misku



„Original Kettle e-4710“

- 97 x 60 x 57 cm
 - grilovacia plocha Ø 47 cm
 - hlboký popolník odolný voči hrdzi
- 6852035



GRILY NA DREVENÉ UHLIE



50/50

- otvoriť vetranie v poklope a vetrací otvor v kotli
- položiť žeravé brikety na jednu stranu roštu na drevené uhlie
- naliat trochu vody do odkvapkávacej misky a vložiť medzi brikety
- vložiť grilovací rošt a položiť grilované pokrmy priamo nad odkvapkávaciu misku



Ešte väčší výber:

Grily na drevené uhlie
 a príslušenstvo
 Weber na
hornbach.sk/grilly



„Bar B-Kettle“

- 89 x 47 x 56 cm
 - grilovacia plocha Ø 47 cm
 - 3 vetracie prieduhy na kotli a 1 vetraci prieduch na poklope
- 8083535

Grilovacie uhlie vs. grilovacie brikety

V čom vlastne spočíva rozdiel medzi dreveným uhlím a briketami? Z čoho sú, čo dokážu a na čo sa ideálne hodia, to sa teraz dozvieš tu.



GRILY NA DREVENÉ UHLIE

Čisto vec chuti?

Skalní priažníci grilovania nedajú dopustiť na arómu dreveného uhlia, ktoré pri grilovaní na briketách vôbec nevzniká alebo len málo. Brikety však vydržia oveľa dlhšie. Takže teraz znie otázka: **drevené uhlie alebo brikety?**

A čo je vlastne čo? Drevené uhlie vzniká zuhoľnatením dreva, naproti tomu drevené brikety sa lisujú z malých kusov dreva. Grilovanie na briketách vyžaduje čas. Brikety sa musia predtým, než na nich budete môcť pripravovať grilované pokrmy, dobre rozpaliť. Takže ak by si si chcel rýchlo ugrilovať pár klobások alebo steakov, bude sa ti ideálne pracovať s dreveným uhlím. Ak naproti tomu plánuješ dlhý, príjemný večer plný grilovania, sú lepšou voľbou brikety.

	Drevené uhlie	Brikety
Čas rozžeravenia	20–30 min.	45–60 min.
Čas horenia	cca 1 hod.	2–5 hod.
Teplotný priebeh	veľmi vysoký, max. 700 stupňov	konštantné teplo, ideálne na nepriame grilovanie



weber
Drevené uhlie 5 kg
4622122

weber
Brikety z dreveného uhlia 4 kg
5908628



Kombinácia dreveného uhlia a brikiet

Odborníci nedajú dopustiť na túto kombináciu. Brikety dokážu udržiavať žiar aj niekoľko hodín, zatiaľ čo drevené uhlie zaistuje požadovanú arómu. Ak nechceš vásade používať drevené uhlie, použi radšej drevené lupienky na údenie.



TENNEKER
Komínový štartér
• 30 x 16,5 cm
• nerezová ocel 6409486

Dopraj svojmu grilu poriadne plamene!

Na podpal dreveného uhlia nikdy nepoužívaj urýchľovače horenia, pretože to môže byť nebezpečné. Svoj gril rozpális ideálne nasledujúcim spôsobom:

- Polovicu dreveného uhlia, resp. brikiet naskladaj do tvaru pyramídy.
- Dbaj na údaje od výrobcu podpaľovača grilu a adevkátnie podľa nich zvol umiestnenie na pyramídu alebo do medziľahlých priestorov.
- Zapál podpaľovač grilu a bud pritom v dostatočnej vzdialnosti.
- Kvôli lepšiemu rozpáleniu jednoducho rozfukaj, ideálne fénom alebo mechom.
- Po cca 20 minútach prílož zostávajúce drevené uhlie, resp. brikety a ešte raz ho nechaj poriadne rozpaliť, a až potom môže mäso na grile.

TENNEKER
Podpaľovacie tyčinky
• 200 ks 10209209



TENNEKER
Ekologický podpaľovač z vlny
• 120 ks 10209208



	Podpaľovacia vlna/tuhý podpaľovač	Podpaľovače z prírodného dreva/podpaľovacie tyčinky	Podpaľovače z uhlia/parafínové podpaľovače	Tekuté podpaľovače grilu/podpaľovače v spreji
Dávkovanie	bodové	bodové	bodové	plošné
Vhodné pre	drevené uhlie, brikety	drevené uhlie v komínovom štartéri	drevené uhlie, brikety	drevené uhlie, brikety
Čas rozhorenia	dlhý	krátky	krátky	krátky
Intenzita horenia	vysoká	príliš nízka na brikety	veľmi vysoká	veľmi vysoká
Trvalé využitie	ekologické	ekologické	nie je trvale využiteľné	čiastočne trvale využiteľné

Plynové grily

Grilovanie na stlačenie tlačidla. Bez popola a bez sadzí. Rýchlo pripravené na použitie, rozmanité možnosti prípravy a ľahké čistenie. Plynové grily sú úplne univerzálny prostriedok! Ukážeme ti prečo.



PRÍRUČKA

Jednoducho komfortné grilovanie

Na plynovom grile možno pripraviť skutočne akýkoľvek pokrm – od klasického grilovaného pokrmu, ako napr. klobások a steakov, cez exotické špeciality, napr. rybu, pizzu alebo pokrmy z panvice Wok až po neobyčajné grilované dezerty. Všetko je možné.

Čím je plynový gril charakteristický?

- rýchlo pripravený na použitie
- presné nastavenie teploty
- menej dymí
- žiadny popol – čistá práca
- plynové fľaše sa prepravujú horšie než vrecia dreveného uhlia na grilovanie



Postup pri plynovej fľaši

Pred grilovaním by si mal pri plynovej fľaši skontrolovať možný únik plynu. Prehmataj vedenie horáka kvôli upchatým miestam a postupuj podľa pokynov na údržbu a bezpečnosť od výrobca.

Rýchla výmena namiesto plnenia – vďaka [službe výmeny plynových fľaší](#) v predajni HORNBACH. Vezmi svoje prázdne plynové fľaše jednoducho do predajne Hornbach. Prázdne fľaše na skvapalnený plyn rýchlo vymeníme za plné. Viac informácií a podmienky výmeny na hornbach.sk/sluzby

PRIMAGAS

Predaj a výmena propánu a propán-butánu
- 2 kg, 5 kg a 10 kg



Viac informácií v oddelení náradia.

Ako sa griluje na plyne?

Plynové grily by sa mali rozkurovať 10–20 minút. Keď grilujete pre viac osôb, určite budeš mať na grile aj rôzne pokrmy. Preto odporúčame plynový gril aspoň s 2 horákmi. Alfou a omegou je správna teplota grilovania. Pri takom veľkom

množstve potravín ale nie je vôbec ľahké udržať si o všetkých prehľad. V nasledujúcej tabuľke ti ukážeme, aké teploty sú vyžadované pre ideálny výsledok.

Grilované pokrmy	Teplota
Steaky	230–280 °C
Pizza na kameni a zemiaky	180–230 °C
Grilovaný syr	180–200 °C
Tofu a seitan	175–200 °C
Ovocie	160–180 °C
Zelenina	150–180 °C
Hydina	140–200 °C
Divina	130–180 °C
Klobásky a údené mäso	120–180 °C
Rebierka, trhané bravčové, hovädzia hrud'	100–150 °C
Ryba a morské plody	100–175 °C



Priame či nepriame grilovanie?

Rýchlo a z tepla – priame grilovanie

Pri priamom grilovaní ide o vysoké teploty a krátke časy prípravy. Grilované pokrmy sa položia na priamy žiar. Táto metóda je vhodná najmä pre grilované pokrmy s krátkym časom prípravy, ako sú napr. steaky, hamburgery alebo zeleninové špízy. Pokrmy pri tejto metóde tiež získajú úžasné prúžky a praženú arómu. Rovnako rýchlo, ako plynový gril vypneš, môžeš ho vďaka krátkemu času chladnutia tiež opäť rýchlo naplno rozpálit – na ďalší „rýchlu grilovačku“.

Oblúbenou metódou medzi milovníkmi grilovania je [kombinácia](#) priameho a nepriameho grilovania. Najprv veľké teplo pre krásne ogrilovanie dozlatista a vytvorenie dymovej arómy, potom stlmieť teplotu, priklopit poklop a pomaly pečieť. Takto spojíš dokonale to najlepšie z oboch metód.



Správne obracanie

Steaky a klobásky neobracaj vidličkou, pretože tým mäso pri otáčaní napichneš: štava z mäsa vtečie a grilovaný pokrm vyschne. Obracať pokrmy možno celkom ľahko pomocou klieští alebo obracačky.

TENNEKER
Kombinované grilovacie kliešte
• 40 x 7 x 8 cm
• nerezová oceľ
5872104



Dva horúce rady



CARBON

Bez ohľadu na to, či ide o príjemnú večeru alebo malú grilovaciu párty so všetkými kamarátkami a známymi – **plynový gril „Carbon 4“** značky TENNEKER to nikdy nenechá v štichu. S ním sa ti podarí nakŕniť až 13 hostí. Gril má dva horákové ventily, ktoré môžeš navzájom nezávisle plynule regulovať, a tým grilovať priamym aj nepriamym spôsobom. Každý kúsok mäsa, každý druh zeleniny, všetko, čo ešte na tomto latínovom grilovacom rošte pristane, si užije poriadne teplo. Polievky,

omáčky a prílohy sa s plynovým grilom Carbon dostanú na stôl vždy súčasne s hlavným chodom. Vďaka bočnému horáku! A ak by sa mäso dopieklo ešte pred prílohmi, môžeš ho jednoducho odložiť na tepelný rošt. Tu sa už na stupni prepečenia mäsa nič nezmení. Takže môžeš byť v pokoji. Komfortný plynový gril so špičkovým vzhľadom, vďaka ktorému bude večerné grilovanie nezabudnuteľným zážitkom.

ZÁRUKA¹
10 rokov



TENNEKER

„Carbon 4“

- 145,4 x 60,3 x 87 cm
- grilovací rošt: 72 x 42 cm, železná liatina
- 4 hlavné horáky: 13,2 kW
- bočný horák: 3,3 kW 10145282



HALO

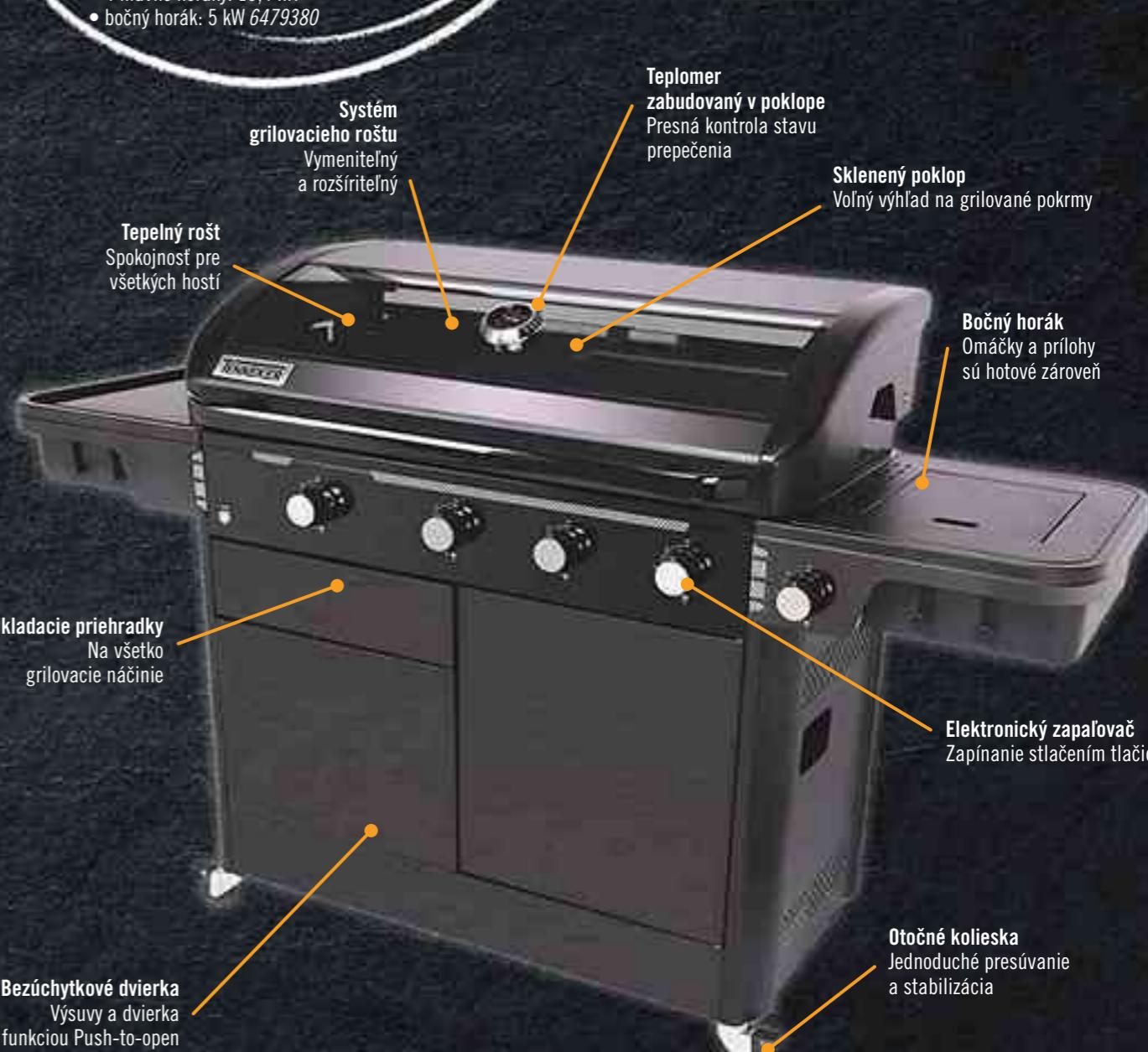
Grilovanie ešte nikdy nebolo také úžasné! Až uvidíš **plynový gril „Halo TG 4“** TENNEKER, potom okamžite zistíš: to je kvalitná práca. S individuálne nastaviteľnými horákovými ventilmi, ktoré možno plynule regulovať, budeš ideálne vybavený na priame aj nepriame grilovanie. Môžeš tiež použiť bočný horák na súčasnú prípravu príloh a omáčok, zatiaľ čo veľkú grilovaciu plochu budeš používať na prípravu hlavného chodu. Kvôli kontrole grilo-

ZÁRUKA¹
10 rokov



TENNEKER
„HALO TG 4“

- 180,4 x 61 x 100 cm
- grilovacie rošty: 94,2 x 47,6 cm, železná liatina a 47,9 x 12,4 cm, nerezová ocel
- 4 hlavné horáky: 13,4 kW
- bočný horák: 5 kW 6479380



Mnoho ďalších informácií:

 Viac o systéme grilovacieho roštu PLATFORM na strane 40 a na hornbach.sk/grilly

TENNEKER

Plynové grily

Fanúšikovia pohodlného pôžitku z grilovania veria plynovým grilom. Sú ihneď pripravené na použitie a ponúkajú rozmanité možnosti prípravy. Pripravovať na nich možno ideálne nielen mäso, ale i exotické špeciality ako ryby a dokonca na nich možno bez problémov pripravovať pokrmy z panvy wok. Vďaka praktickému ukazovateľovi teploty, postrannému horáku a tepelnému roštu sú plynové grily TENNEKER ideálne aj pre veľké skupiny ľudí. Pripoj plynovú flašu, rozpál a ihneď môžeš grilovať. Jednoduchšie to už byt nemôže. Koncentrovaný grilovací výkon pre všetkých, ktorí chču viac. Bez ohľadu na to, či ide o príjemnú rodinnú večeru alebo grilovaciu party so všetkými kamarátmi a známymi – Halo 5 ťa nikdy nenechá v štichu. S ním získaš potešenie pre oko aj pre svoje chuťové poháriky v jednom balení. A všetci sa dosýta najedia! Každý kus mäsa, každý druh zeleniny a všetko, čo ešte príde na gril, dostane tú správnu mieru tepla. Pre steaky a bravčový bok je pripravená power zóna. A tá nedostala svoj názov len tak pre nič za nič, pretože v nej je naozaj horúco – to znamená dokonalý predpoklad pre prudké opekanie. V tejto zóne sú uzavreté pôry, aby šťava zostávala v mäse a neodkvapkávala do grilu.

**ZÁRUKA
10
rokov**

Záruka na plynové grily TENNEKER
 • 10 rokov na prehrdzavenie poklopov a ohnisko
 • Podrobné znenie záručných podmienok na www.hornbach.sk/zaruky

rôzne grilovacie rošty možno zakúpiť samostatne
sklenený poklop



TENNEKER
Vstavaný plynový gril „HALO TG 4B“

- 103,7 x 61 x 56,2 cm
- grilovacie rošty: 94,2 x 47,6 cm, železná liatinu a 47,9 x 12,4 cm, nerezová ocel
- 4 hlavné horáky: 13,4 kW
- 6479520



**ZÁRUKA
10
rokov**

Ešte väčší výber:



Všetky plynové grily a príslušenstvo
TENNEKER na hornbach.sk/grily

bezúchytnové dvierka



záchytná miska na tuk

TENNEKER
„Carbon 2“

- 121,4 x 60,3 x 87 cm
- grilovací rošt: 48 x 42 cm, železná liatinu
- 2 hlavné horáky: 6,6 kW
- bočný horák: 3,3 kW
- bočný horák: 3,3 kW 10144652
- podobne aj gril „Carbon 3“
- 133,4 x 60,3 x 87 cm, grilovací rošt: 60 x 42 cm
- 3 hlavné horáky: 9,9 kW 10144656

SK
0323

Omáčky a prílohy sa s grilom **Halo TG 5** dostanú na stôl vždy súčasne s hlavným chodom. Vďaka bočnému horáku! A ak by sa mäso dopieklo ešte pred prílohami, môžeš ho jednoducho odložiť na tepelný rošt. Tu sa už na stupni prepečenia mäsa nič nezmení. Takže môžeš byť pokojný. Ale aby si nad svojimi grilovanými pochútkami nikdy nestratil kontrolu, je v poklope zabudovaný teplomer.

Ookrem toho sa môžeš vďaka sklenenému krytu kedykoľvek pozrieť na dopekajúce sa pokrmy bez toho, aby sa vytrácalo teplo. A model HALO 5 ti taktiež ponúka bohatý úložný priestor. Do jeho vnútorného priestoru môžeš uložiť všetko príslušenstvo, ktoré je voliteľne v ponuke pre rad Halo. Bezúchytnové dvierka možno otvárať celkom jednoducho zaťačením. To funguje aj vtedy, keď v jednej ruke držis grilovacie kliešte a v druhej pivo.

TENNEKER

„HALO TG 5“

- 204,4 x 74,5 x 100 cm
- grilovacie rošty: 117,5 x 47,6 cm železná liatinu a 47,9 x 12,4 cm nerezová ocel'
- 5 hlavných horákov: 16,6 kW
- bočný horák: 5 kW 6479385



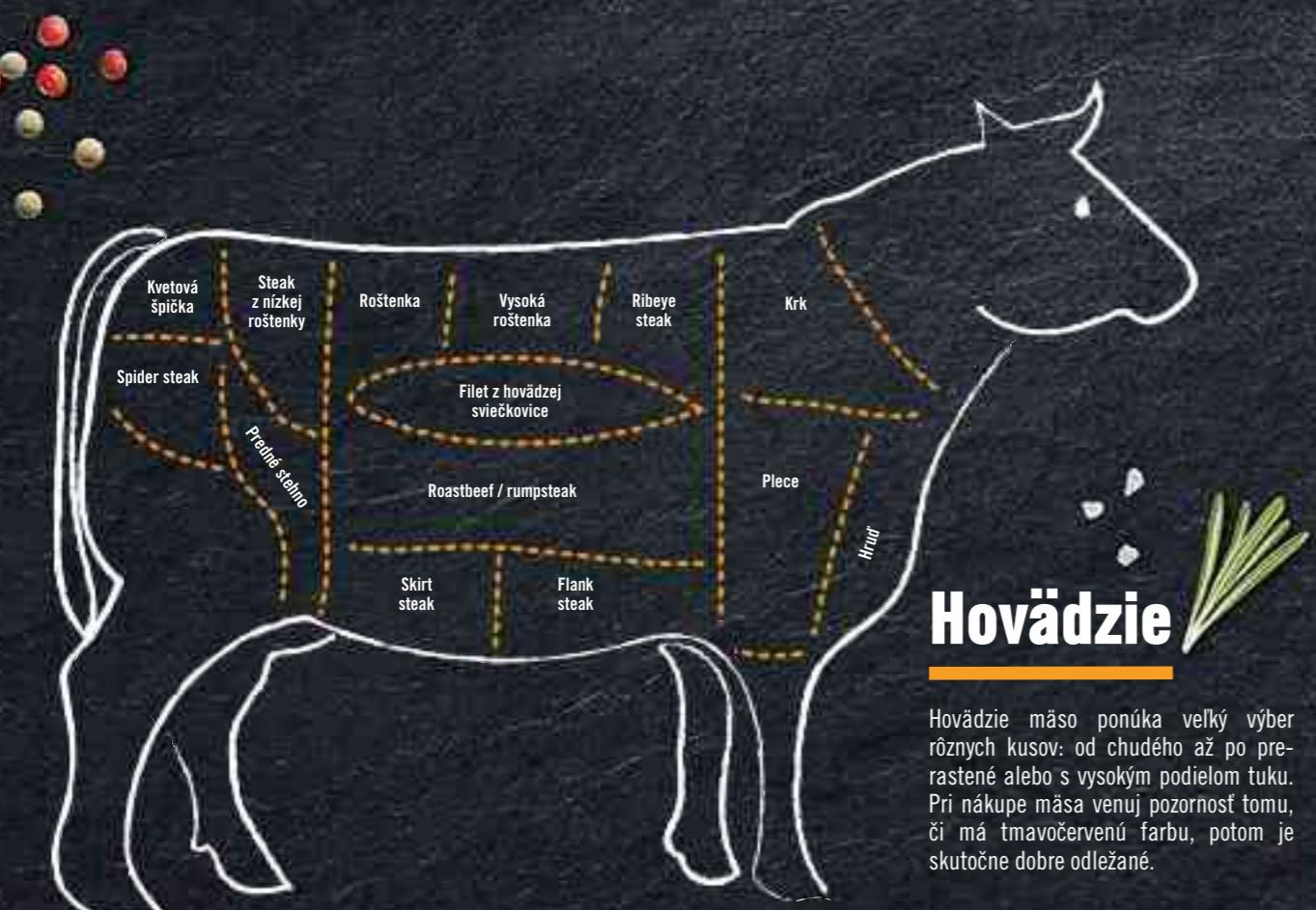
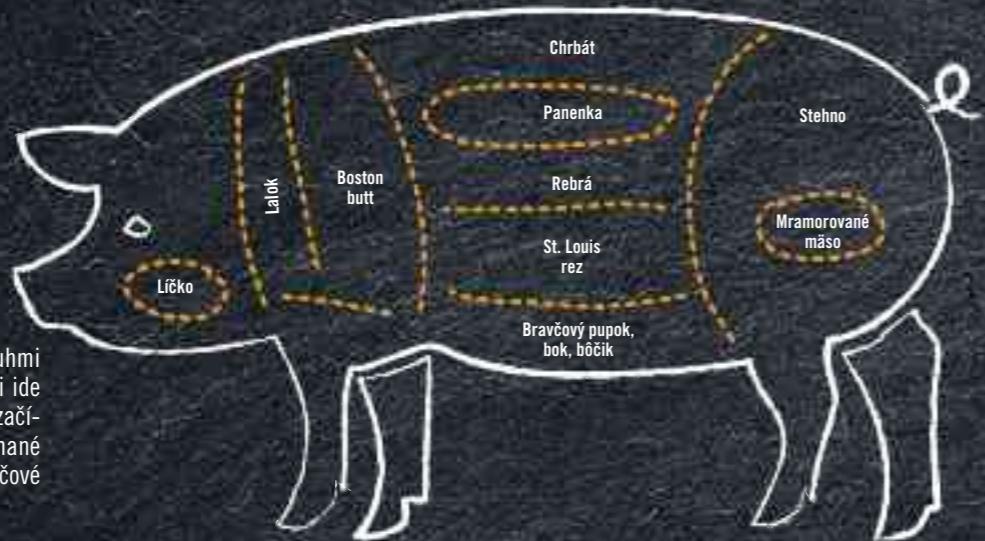
Viac o systéme
grilovacieho rostu
PLATFORM na strane 40
a na hornbach.sk/grily

Umenie porciovania

Spôsob delenia mäsa na rôzne kusy je v každej krajine iný.
Rôzne druhy zvierat a typické regionálne preferencie pri príprave vytvorili mnoho rôznych druhov mäsa.
A tu je niekoľko najobľúbenejších kusov.

Bravčové

Bravčové predstavuje klasiku medzi druhmi grilovaného mäsa. Bez ohľadu na to, či ide o jednoduchy steak z krkovej pre začí-najúcich kuchárov alebo štavnaté trhané bravčové pre šéfkuchára – bravčové ti ponúka mnoho spôsobov úpravy.

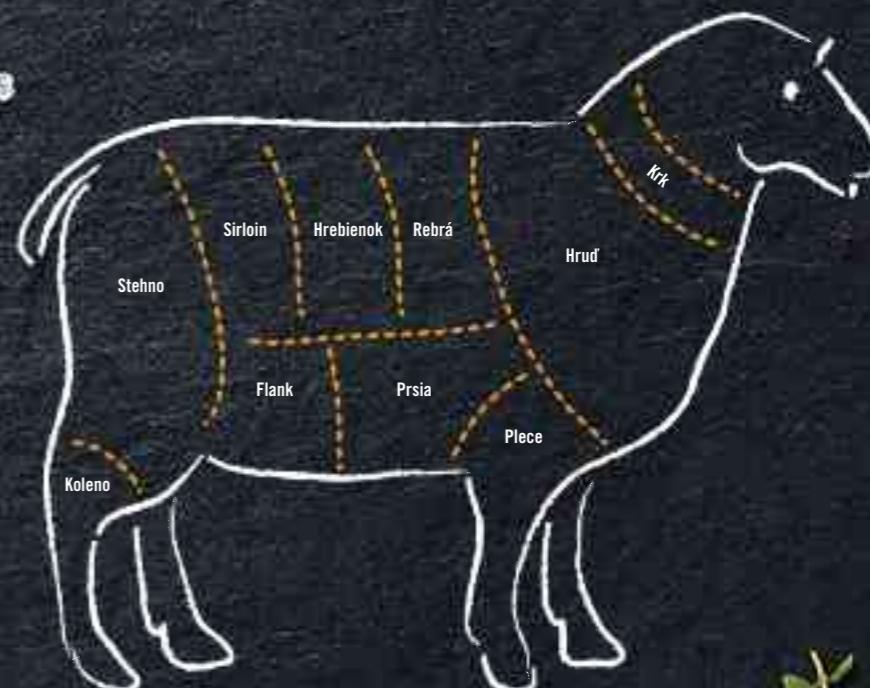


Hovädzie

Hovädzie mäso ponúka veľký výber rôznych kusov: od chudého až po pre-rastené alebo s vysokým podielom tuku. Pri nákupu mäsa venuj pozornosť tomu, či má tmavočervenú farbu, potom je skutočne dobre odležané.

Jahňacie

Jahňacie je veľmi oblúbené vďaka svojej jemnej aróme. Mäso by pri zakúpení malo mať svetločervenú farbu a čerstvo voňať, potom je správne odležané. Ideálne je príprava s čerstvými bylinkami, ako napríklad s tymianom a rozmarínom.



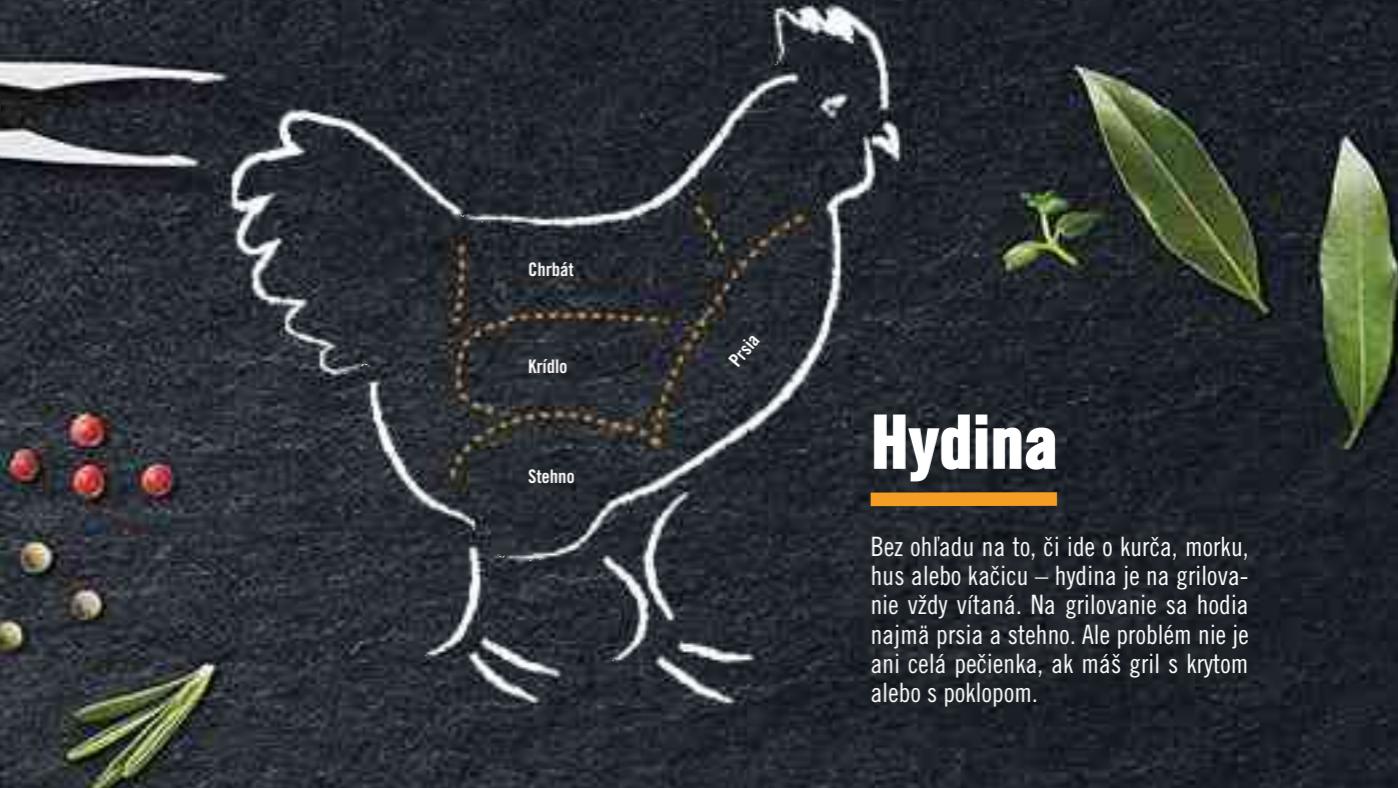
Ryba

Nekalorické grilovanie s rybami – vo forme filetu alebo v celku. Ryba sa pripravuje veľmi rýchlo. Aby nezostala prilepená k roštu alebo aby nebola príliš suchá, použi ideálne ryby s pevnnejším mäsom, ako napríklad losos, pstruha alebo morského víla a griluj ich s kožou.



Hydina

Bez ohľadu na to, či ide o kurča, morku, hus alebo kačicu – hydina je na grilovanie vždy vitaná. Na grilovanie sa hodia najmä prsia a stehno. Ale problém nie je ani celá pečienka, ak máš gril s krytom alebo s poklopom.





Plynové grily

Pustiť plyn, zapaliť plameňe, hodíť grilované pokrmy na rošt – ako dokáže byť grilovanie jednoduché. S plynovými grilmi Weber si budeš môcť ľahko a rýchlo dopriať svoje osobné potešenie z grilovania. Bez ohľadu na to, či s grilovaním začínaš alebo si už skúsený grilmajster. Pre kempovanie alebo aj balkón sú dokonalým riešením modely radu „Q“. Bez ohľadu na to, či sú na stojane alebo v stolovom vyhotovení, sú malé plynové grily pritom presne také výkonné a funkčné ako väčšie modely. Ideálne grilovacie stanične na terase a na záhrade predstavujú modely vozíkových grilov. Plynové grily z radu „Spirit“ sú dokonalé na rozmaznávanie menších skupín priateľov alebo organizovanie rodinných osláv. Nový špičkový model „Genesis E-325S“ naproti tomu dískonuje veľmi veľkou a horúcou zónou „Sear Zone“ s rozsíriteľným horným grilovacím roštom. Zóna „Sear Zone“ zaisťuje výrazné, rovnomenné teplo, ktoré vytvára dokonale značky od grilovania.



- Záruka na plynové grily Weber**
- Spirit E-325S GBS: až 10 rokov
 - Spirit II E-210 GBS: až 10 rokov
 - Genesis E-310 GBS: až 12 rokov
 - Podrobnejšie znenie záručných podmienok na www.weber.com/SK



- „Spirit EPX-325S GBS“**
- 16 x 126 x 61 cm
 - grilovací rošt 61 cm x 45 cm
 - 3 hlavné horáky: 9,38 kW
 - sear Zone bočný horák: 2,2 kW
 - 10654079



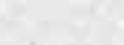
„Spirit E-315 GBS“

- 115,6 x 132,1 x 61 cm
- grilovacia plocha 61 x 45 cm
- 3 horáky: 9,38 kW
- elektronický systém
- zapalovanie crossover 10361962



„Spirit II E-320 GBS“

- 113 x 132 x 69 cm
- grilovacia plocha 60 x 46 cm
- výkon: 8,79 kW + bočný horák 3,52 kW
- elektronický systém
- porcelánom smaltovaný poklop a grilovací rošt
- 4661962

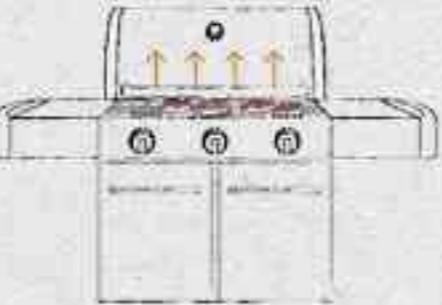


„Genesis E-310 GBS“

- 120 x 150 x 74 cm
- grilovacia plocha 68 x 48 cm
- 3 horáky: 11,43 kW
- kompatibilné s iGrill 3 teplomerom
- Flavorizer Bars® aróma koľajnice
- 4661963



PLYNOVÉ GRILY



Priame grilovanie

Použitie: menšie kusy mäsa a iné grilované pokrmy, to všetko hotové za menej ako 20 minút.

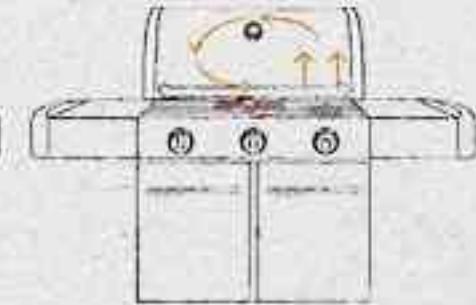
- zapaliť a pustiť naplno všetky horáky
- predhriať gril päť až desať minút
- položiť grilovacie pokrmy na grilovací rošt a zavrieť poklop



Nepriame grilovanie

Použitie: pečienka, chlieb a koláče. Výhoda: z grilu sa stane rúra s cirkuláciou vzduchu

- zapaliť a pustiť naplno všetky horáky
- predhriať gril päť až desať minút
- vypnúť prostredný horák a pravý či ľavý horák
- sprudka opiecť grilované pokrmy na zapálenom horáku (priame teplo), a potom na vypnutom horáku pomaly piecť (nepriame teplo)



50/50

Výhoda: Grilovanie na priamom aj nepriamom teple

- zapaliť a pustiť naplno všetky horáky
- predhriať gril päť až desať minút
- vypnúť prostredný horák a pravý či ľavý horák
- sprudka opiecť grilované pokrmy na zapálenom horáku (priame teplo), a potom na vypnutom horáku pomaly piecť (nepriame teplo)



„Spirit II E-210 GBS“

- 145 x 122 x 66 cm
- grilovacia plocha: 51 x 46 cm
- 2 horáky: 7,77 kW
- zapalovanie Infinity Ignition 4661961



Ešte väčší výber:

- Ďalšie plynové grily značky Weber sú k dispozícii na hornbach.sk/grilly

CAMPINGAZ.

Plynové grily

Značka Campingaz vznikla z lásky ku kempovaniu a z lásky k prírode. Campingaz ako odborník na plynové zariadenia dovezol pred 20 rokmi prvýkrát plynové grily z USA do Európy a vykonal úpravu pre tunajší trh. V súčasnosti ponúkajú plynové grily Campingaz všetko, čo je typické pre príjemný zážitok z grilovania. Stolový gril „Attitude“, ktorý sa vďaka svojim kompaktným rozmerom hodí na kempovanie aj na balkón alebo ťa môže v prenosnom vyhotovení odprevadiť až k moru, v sebe ukrýva niečo z pôvodnosti firmy a je koncipovaný na mobilné použitie. Plynové grily „3 & 4 Series“ sú so svojimi veľkými grilovacími plochami ideálnym základom pre veľkú slávnostnú hostinu. Poskytujú veľké množstvo možností prípravy: „Culinary Modular Basis“ umožňuje okrem klasického grilovania použitie panvice wok, pizza kameňa alebo klasickej panvice.



Záruka „3 & 4 Series“

- 5 rokov na systém horákov, grilovaciu plochu a poklop Campingaz Blue Flame Power

Podrobnej znenie záručných podmienok na www.campingaz.sk

**CAMPINGAZ****„Attitude 2100 LX“**

- 65 x 52 x 36 cm
- grilovacia plocha 58 x 36 cm
- 2x horák Blue flame z nerezovej ocele 5 kW
- stolový gril s možnosťou využitia príslušenstva Culinary Modular s digitálnym teplomerom

10214504

**Zbohom namáhavému drhnutiu: „InstaClean System Aqua“**

Vo všetkých nových plynových griloch je zabudovaná technológia „InstaClean Aqua“. Pri tejto technológii sa misky na zachytávanie tuku, ku ktorým je umožnený prístup zpredu, napustia pred grilovaním vodou. Počas grilovania dochádza ku kondenzácii vody, ktorá potom vo vnútri celého grilovacieho priestoru odpudzuje tuk, aby sa nemohol tak ľahko usadzovať na rôznych materiáloch. Vďaka tomuto šikovnému systému nie je pri čistení vyžadované žiadne drhnutie, namiesto toho jednotlivé diely jednoducho otriete. Premium modely ako napr. „3 Series Premium S 37380“ sú navýše vybavené nádobou na zachytávanie špinavej vody vrátane filtra, takže vodu je možné oddelovať od pevných súčastí ešte ľahšie a potom zlikvidovať.

**Rozmanité možnosti varenia a grilovania**

Campingaz zabudoval do všetkých modelov grilov 3 & 4 Series platformu „Culinary Modular Basis“, ktorá umožňuje grilovať s rôznym príslušenstvom, napríklad s panvicou Wok, pizza kameňom alebo liatinovou panvicou. Stačí pritom len vybrať vnútorný kruh grilovacieho roštu a vložiť určité príslušenstvo (k dispozícii samostatne). To splní všetky príručky, po ktorých len môže srdce gurmána zatúžiť.

**Ešte väčší výber:**

Ďalšie plynové grily a príslušenstvo Campingaz na: hornbach.sk/grilly

CAMPINGAZ**„4 Series Premium W“**

- 157 x 70 x 150 cm
- grilovacia plocha 46 x 72 cm
- 4 hlavné horáky: 13,6 kW
- čistiaci systém InstaClean 10612177



vozik a postranné prehradky
z agátového dreva

**CAMPINGAZ****„3 Series Woody LX“**

- 125 x 66 x 85 cm
- grilovacia rošt: 61 x 46 cm, železná liatina
- 3 hlavné horáky: 9,6 kW 5529082

**CAMPINGAZ****„4 Series Premium S“**

- 157 x 69 x 148 cm
- grilovacia plocha 46 x 72 cm
- 4 hlavné horáky: 13,6 kW
- 1 bočný horák: 2,3 kW
- čistiaci systém InstaClean 10344673

Údenie

Ideálna technika grilovania pre výraznú dymovú arómu.
Horúci dym sa vinie okolo mäsa a pripravuje ho šetrne a rovnomerne.
Údenie je náročná vec – svojbytné umenie.
Ten, kto ho ovláda, je štedro odmenený.



Sleduj svoj projekt on-line na hornbach.sk

PRÍRUČKA

Grilovanie a údenie s nádychom pôvodnosti

Udiarne predstavujú medzi grilmi zariadenia na veľmi pomalú úpravu pokrmov. Absolútnej nutnosť pre nadšených priaznivcov BBQ. V udiarni sa griluje výhradne nepriamym spôsobom. Drevo a uhlie sa zapálajú iba vo Feuerboxe. Tepllo a dym sa tiahnu okolo grilovaných pokrmov a unikajú z grilovacej komory cez komín.

Čím je udiareň charakteristická?

- šetrná, rovnomernejší príprava
- rôzne metódy: údenie studeným dymom, údenie teplým dymom, údenie horúcim dymom
- tuk a štava z mäsa nekvapkajú na rozzeravené uhlie
- grilované pokrmy sa tak rýchlo nespália
- je vyžadovaná trpeznosť

TENNEKER

Box na údiace lupienky

- 21 x 13 x 3,5 cm

5872095



Ako zakúriť v grile s udiarňou?

Vo svojom grile s udiarňou môžeš zakúriť dreveným uhlím aj skutočným drevo. Drevené uhlie horí rovnomerne a musí sa rýchlo priklaadať. Pre charakteristické údené arómy by si potom mal použiť aj **drevné lupienky na údenie**. A ak vo svojom grile s udiarňou zakúriš palivovým drevo, získajú grilované pokrmy jedinečnú arómu. Je to práve pravé drevo, ktoré určuje chut'.



Údiace lupienky
Hovädzie mäso

- 0,7 kg

6230202

v ponuke tiež:

Bravčové mäso

- 0,7 kg 6230203

Whiskey

- 0,7 kg 5918688

Metódy údenia

Podľa grilovacieho pokrmu a chuti si môžeš pri grile s udiarňou vybrať medzi rôznymi metódami údenia:

Pri **údení studeným dymom** zostávajú dôležité živiny, ktoré sa často vytratia pri priemyselne spracovávaných potravinách, zachované. V lete je vzhľadom na vysoké vonkajšie teploty údiť studeným dymom takmer nemožné.

Pri **údení teplým dymom** (25-50 °C) a **údení horúcim dymom** (50-90 °C) budeš potrebovať ďalší zdroj tepla, aby si v údiacej komore vytvoril správnu teplotu. Pri údení teplým dymom môžeš uhlie najprv rozpaliť v komínovom štartéri, a potom ho vložiť do kachlí. Pri oboch metódach údenia by si mal potraviny skonsumovať do niekoľkých týždňov.

Od teploty 100 °C hovoríme o **údení horúcim dymom**. Pritom ide predovšetkým o šetrnú prípravu veľkých kusov mäsa. Údenie často trvá aj niekoľko hodín. Rozhodujúcim výhodom pri údení horúcim dymom je to, že grilované pokrmy sú aj nadalej pekne šťavnaté. Ideálne je konštantná grilovacia teplota. Kvôli zachovaniu konštantnej teploty by si mal mať zatvorený poklop.



TENNEKER
Smoker „L“

- 138 x 68 x 82 cm
- grilovací rošt: 78 x 37,5 cm, chrómovaná ocel 6830906

Pre najlepšiu chut'

Chut' tvojich grilovaných pokrmov určuje použité drevo. To nie je žiadna hračka, ale chybami sa človek učí. Ktoré drevo použiješ, závisí od tvojej chuti. Máš rád jemne, stredne alebo výrazne údenú chut'? Tu môžeš začať s jednotlivými drevami trochu experimentovať. Kto chce rovnomerne údiť zeleninu, mäso aj rybu, nemôže nič pokaziť **bukovým drerom**.

Aróma je veľmi vyvážená, a preto je tiež ideálna pre začiatočníkov.

Údenie pre začiatočníkov

Každý začiatočok je ťažký. Nikam sa neponáhľaj a vyskúšaj si to. Máš dve možnosti: urobíť to nejak - alebo to urobíť lepšie. Postupom času si vytvoríš pre údenie teplým aj horúcim dymom cit a zrazu ti to pôjde úplne hladko od ruky. Odmenou pre teba budú dokonale prípravené pokrmy.

Ktoré drevá sú na údenie vhodné?

Dymová aróma	Druh dreva	Vhodné pre
šetrné údenie	mäkké drevá: jablň, javor, marhuľa, breza, hruška, jelša, jaseň, čerešňa, mandľa, broskyňa	hydina, morské plody, bravčové, divé vtáctvo
stredne silné údenie	výraznejšie drevá: dub, litokarpus, pekanový orech, vlašský orech	hovädzie, bravčové, divina, klobásky
výrazné údenie	veľmi výrazné drevá: agát, mesquite, orech čierny, čremcha, vinič hroznorodý	hovädzie mäso, divina



Elektrické grily

Elektrické grily sú praktické na ovládanie a na nich ugrilované pokrmy majú prírodnú chut': mäso a zelenina z elektrického grilu sice nemajú dymovú arómu, ale zato oveľa viac vynikne prírodná vôňa. A susedia sa nebudú stážovať na dym.



„Q 1400 dark grey“

- 49 x 66 x 62 cm
- grilovací rošt: 43 x 32 cm, železná liatina
- výkon 2200 W

8902145

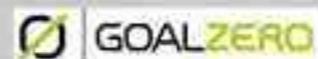
PRÍRUČKA

Čisté grilovanie bez dymu

Grilovanie na elektrickom grile predstavuje čistú a rýchlu záležitosť. Po 15 minútach od uvedenia do prevádzky ti pristane ryba a zelenina na tvojom tanieri. S elektrickým grilom si budeš môcť užívať grilovanie iba jednoduchým stlačením gombíka.

Čím je elektrický gril charakteristický?

- nedymí, možno ho používať aj v interérii
- jednoduché čistenie
- rýchlo pripravený na použitie
- presná regulácia teploty
- vysoký stupeň bezpečnosti (bez plameňov/plyn)



Elektrické grilovanie i na cestách
S mobilným akumulátorom energie budeš mať vždy obrovské množstvo disponibilnej elektriny. Jednoducho si vyber najkrajšie miesto na grilovanie a pust' sa do toho.

Powerstanica sa nabíja doma v zásuvke alebo prípadne na cestách zo solárneho panelu. S mnohými výstupmi, ako napr. 230 V, 12 V alebo USB-A/C budeš mať po ruke vždy tú správnu prípojku – pre viac než len elektrický gril.



Nabíjacia batériová stanica „EcoFlow River 2 MAX 512 Wh“

- 26 x 19,5 x 26,7 cm
- max. výkon 1000 W
- nabíja až 6 hodín 10619045

Možno použiť takmer kdekoľvek

TENNEKER

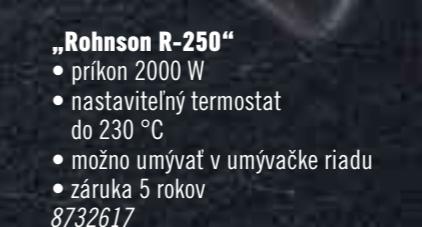
„Carbon elektrický gril“

- 122 x 58,5 x 87,5 cm
- grilovací rošt: 48 x 42 cm, železná liatina
- výkon 2300 W

10315600

Tam, kde je elektrina, môžeš ísť rovno na vec: do niekoľkých málo minút sa dobré elektrické grily rozbehnú na plné obrátky. Rošty zo železnej liatiny vytvárajú typické prúžky a údené arómy grilovaných pokrmov. Veľa modelov má termoplochy a samostatne regulovateľné ohrevné prvky v dvoch zónach, aby si mohol grilovať v dvoch zónach s rôznymi teplotami. Pri nákupe maj na pamäti: elektrický gril by mal mať výkon aspoň 2000 W, aby sa pokrm nielen dôkladne pripravil, ale aby bol aj skutočne upečený. Ak by ti chýbala zvyčajná údená aróma z grilu na drevené uhlie, môžeš tomu dopomôcť trochou údenej soli pri korenení.

Extra horúce TURBO



„Rohnson R-250“

- príkon 2000 W
- nastaviteľný termostat do 230 °C
- možno umývať v umývačke riadu
- záruka 5 rokov

8732617

Elektrický gril

- príkon 2000 W
- rozmery 59 x 49 x 89,5 cm
- grilovacia plocha 0,148 m²
- teflónový grilovací rošt, dĺžka kábla 2 m

6799829



Nerobíme žiadne veci napoly!

Rainer Dietrich je manažér kvality v HORNBACHu.

Po dokončení štúdií a nadvážujúceho ďalšieho vzdelávania pôsobil ako manažér kvality a výrobný riaditeľ v jednej stredne veľkej spoločnosti. Od jesene roku 2017 zodpovedá ako väšnivý nadšenec Hornbachu za manažment kvality produktov pre záhradu, ku ktorým patrí napríklad záhradný nábytok, záhradné prístroje a grily. V súkromí bije jeho srdce pre domáce majstrovstvo vo všetkých podobách, pre jeho záhradu a samozrejme pre jeho ženu a jeho troch chlapcov. Rainer Dietrich je väšnivým „športovým grilmajstrom“ a miluje pritom experimentovanie s rôznymi variantmi grilov.

Nášmu manažérovi kvality Rainerovi Dietrichovi bolo položených niekoľko otázok na tému grily TENNEKER a následne osobne oznámi, akému grilovaniu dáva prednosť on sám.

Rainer, pôsobíš v HORNBACHu ako manažér kvality a staráš sa o zaistenie kvality grilov TENNEKER. Čo to znamená?

Radím kolegom, ktorí sa zaoberajú vývojom, v otázkach kvality, dbám na to, aby sa naše požiadavky na kvalitu zohľadňovali už pri výbere a návrhu jednotlivých komponentov. Potom organizujem kontroly kvality, aby sa zistilo, či naše produkty tieto požiadavky splňajú. Na základe početných a pravidelných kontrol počas výroby a po jej dokončení zaistujeme, aby grily trvale splňali naše vysoké nároky na kvalitu.

**Heslo Koncipovanie produktu:
ako to prebieha?**

Moji kolegovia z plánovania sortimentu neustále vyhľadávajú nové trendy, analyzujú pritom trh a preverujú, ktoré inovácie by sa hodili do našho budúceho sortimentu. Ja som do tohto procesu zapojený už od jeho začiatku, aby som bol schopný specifikovať priania a požiadavky so svojimi kolegami a čo najpresnejšie definovať kvalitu nových výrobkov.

**„Dbáme na to,
aby všetci zamestnanci vo
výrobe rozumeli týmto štan-
dom kvality a žili podľa nich.**

**Čo robíte preto, aby bola kvalita zaručená
trvale?**

Najprv dbáme na to, aby všetci zamestnanci vo výrobe rozumeli týmto štandardom kvality a žili podľa nich. Veľmi dôležité v tomto ohľade je presná špecifikácia všetkých detailov výrobku. Čím presnejšie sú požiadavky definované, tým lepšie ich potom tiež možno kontrolovať. My kontrolujeme dodržiavanie vlastných stanovených parametrov v priebehu výroby neustále, aby sme boli schopní priamo identifikovať a odstrániť prípadné chyby, pokiaľ sa vôbec nejaké vyskytnú.

**HORNBACH poskytuje záruku 10 rokov
na grily TENNEKER. To je slovo!
A čo treba pre to urobiť?**

Sme presvedčení o svojej práci a o kvalite našich grilov TENNEKER, takže si môžeme dovoliť poskytnúť záruku 10 rokov. Vďaka rôznym dlhodobým testom, ktoré sú vykonávané aj v renomovaných skúšobných inštitúciach, ako napr. TÜV Süd, zaistujeme, že grily budú spĺňať naše štandardné požiadavky na kvalitu aj po 10 rokoch.

Aký grilovací typ si ty?
Ja som hrdý majiteľ „športových grilov“, ako napríklad závesného grilu, plynového grilu, grilu na drevené uhlie, udiarne a pece na grilovanie. Na grilovaní milujem zmenu a „experimentovanie“. Pritom inšpiráciu získavam z grilovaného pokrmu samotného, podľa toho sa rozhodнем pre gril na drevené uhlie alebo plyn, udiareň alebo závesný gril, prípravu pri nízkej teplote alebo prudké ugrilovanie ako pri hovädzom mäse. Veľmi sa mi páčí, že môžem svoju väšeň pre grilovanie teraz prežívať aj v práci a so značkou TENNEKER môžeme ponúkať skvelé výrobky pre akékolvek grilovanie.



Čo znamená TENNEKER®

Pod kvalitnou značkou TENNEKER sa ukrýva kompletný sortiment grilov na drevené uhlie, plynových grilov a príslušenstva s veľmi dobrým pomerom ceny a výkonu. Nezáleží na tom, či tvoje srdce bije pre planúci žiar grilu na drevené uhlie alebo pre univerzálny plynový gril – so značkou TENNEKER nájdeš ten správny gril.

Viac informácií o TENNEKER:



Zoznám sa so značkou
TENNEKER a veľkou
produktovou paletou na
hornbach.sk/tenneker



Raz grilovať. Navždy grilovať.

Tí, čo sa zídu pri grile, nezdieľajú s ostatnými iba jedlo, ale ďalej žijú snom o kovbojskej romantike. TENNEKER stelesňuje presne túto tradíciu typického prapôvodného životného štýlu južanských štátov a spája pôvodné zvyky s gurmánskym zážitkom pre stopercentnú radosť z grilovania.

Sleduj svoj projekt on-line na hornbach.sk



SK
0323

Produktová paleta

Grilovanie je láska a vášeň. Grilovanie je životný štýl. Nie je nič krajsie ako spoločné chvíle pri grile. So značkou TENNEKER si vyberieš ten správny model pre svoje potreby - dokonalému steaku tak už nebude stať nič v ceste!

Grily na drevené uhlie TENNEKER

Horiace drevo a žeravé uhlie – pre tradičnálosť medzi fanúšikmi grilovania v tomu hra s ohňom jednoducho patrí. Grilovanie na drevnom uhlí je skutočným zážitkom a bezkonkurenčne flexibilné.

- Grily na drevené uhlie TENNEKER si budeš môcť sám rýchlo postaviť takmer kdekoľvek.
- Silné grilovacie rošty z ocele robia grily na drevené uhlie bezkonkurenčné aj v oblasti životnosti.
- Správna teplota je pre pôžitok z grilovania na drevnom uhlí úplne nevyhnutná: na vec môžeš ísť až vtedy, keď je uhlie rozzeravené do biela.

Plynové grily TENNEKER

Fanúšikovia pohodlného pôžitku z grilovania verejnosťou plynovým grilom. Sú ihneď pripravené na použitie a umožňujú rozmanité možnosti prípravy.

Pripravovať na nich možno ideálne nielen mäso, ale aj exotické špeciality ako ryby, a dokonca na nich možno bez problémov pripravovať aj pokrmy z panvice wok.

Vďaka praktickému ukazovateľovi teploty, postrannému horáku a tepelnému roštu sú plynové grily TENNEKER ideálne aj pre veľké skupiny ľudí. Pripoj plynovú fľašu, rozpál ho a ihneď môžeš grilovať. Jednoduchšie to už byť nemôže.

Rad plynových grilov „Carbon“

Najnovší rad grilov TENNEKER stavia na jednoduchý a nadčasový dizajn bez kompromisov v oblasti kvality! Bezpečnosť je zaistená okrem iného aj vďaka vysoko kvalitným materiálom. Tento rad má skutočne čo ponúknuté, čo rozprádi krv všetkých milovníkov grilovania – a to na mnoho hodín!

Rad plynových grilov „HALO“

Tento rad presvedčí na celej čiare – moderný, atraktívny dizajn a praktické funkcie sa postarajú o majstrovský zážitok z grilovania! So štyrimi grilmi HALO posúva TENNEKER latku pri grilovaní ešte o stupienok viac. Luxusný dizajn a premyslená technológia presvedčí na celej čiare.



Záruka 10 rokov

Aby si si grilovanie mohol užívať ešte dlho, je pri griloch na drevené uhlie TENNEKER použitá nerezová ocel a silný grilovací rošt. Pri plynových griloch uľahčujú železné liatinové rošty s porcelánovým potahom čistenie. Nič nenaťste viac, než keď gril po niekoľkých rokoch zaplápolá naposlasy.

So značkou TENNEKER sa ti to nestane! Pretože TENNEKER poskytuje na všetky grily na drevené uhlie aj plynové grily záruku 10 rokov. Podrobnej znenie záručných podmienok je uvedené na hornbach.sk/zaruka

ZÁRUKA
10
rokov



Potrebuješ viac informácií o
systéme PLATFORM TENNEKER?
Jednoducho otoč na ďalšiu stranu.



Systém PLATFORM

Kto nechce nič robiť napoly, stavia aj pri grilovacom náčiní na značkovú kvalitu.

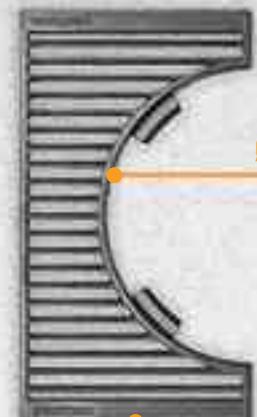
Systém PLATFORM pre plynové grily HALO & Carbon predstavuje premyslený sortiment príslušenstva z kombinovateľných grilovacích roštov a plátov.



Carbon rošt

- polkruhový výrez
- dva rošty unesú jednu kruhovú vložku alebo jedno príslušenstvo 10183376

24 x 41,8 cm



Carbon plancha plát
10183375

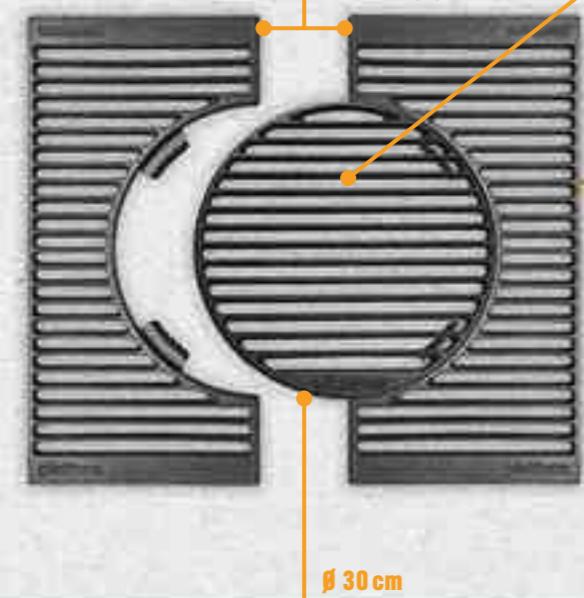
Carbon ihlica s elektromotorom
vhodné pre 3 + 4 horáky 10247389



HALO rošt pre kruhové vložky

- polkruhový výrez
- dva rošty unesú jednu kruhovú vložku alebo jedno príslušenstvo 6708725

24 x 48 cm



Grilovací rošt, Ø 30 cm

6708727

Plytká vložka, Ø 30 cm

6708728

Hrniec, Ø 30 cm

- železná liatina 6709447



HALO tepelný rošt

6709577



HALO tepelný rošt

6709576



HALO grilovací plát, 24 x 48 cm

6708722



HALO plancha plát, 24 x 48 cm

6708726



Panva na paellu, 40 x 34 cm

10183377



Mnoho ďalších informácií:



Všetko k nášmu systému grilovacieho roštu Platform je k dispozícii on-line na hornbach.sk/grily

HALO grilovací rošt, 24 x 48 cm

6708721



Wok, Ø 34 cm

10400443



HALO ihlica s batériovým motorom
10026271



HALO ihlica s elektromotorom
10026273



Príslušenstvo ku grilu

Cesta k dokonalému zážitku z grilovania viedie na jednej strane cez výber vhodného grilu, na druhej strane cez vybavenie s premysleným, robustným príslušenstvom pre grily.

Od komínového štartéra až po kliešte.



Sleduj svoj projekt on-line na hornbach.sk

SK
0323

Rozrobenie ohňa

Rozkúriť gril na drevéne uhlie dokáže byť občas pekný oriešok. Naštastie tu máme malých pomocníkov.

Komínové štartéry sú veľmi praktické, pretože sa v nich kurivo rozpáli oveľa rýchlejšie. To má na svedomí takzvaný komínový efekt. Pri tomto efekte stúpa hore horúci vzduch a natahuje sa do seba chladný vzduch zdola. Ten obsahuje veľa kyslíka, a tým tak sústavne oheň rozdúchava. Svoj komínový štarter postav na ohňovzdornú podložku. Do spodnej časti štartéra umiestni silno horľavý materiál, ako napr. zápalnú vlnu. Na ňu polož palivo. Potom vlnu zapál. Po 15–30 minútach bude drevéne uhlie pokryté vrstvou bieleho popa. Podľa nej spoznáš, že uhlie je už dokonale rozzeravené. Teraz môžeš uhlie opatrne preskladať do svojho grilu. Pritom použi žiaruvzdorné rukavice, aby si sa nespálil. No a teraz bude na rošte chýbať už len poriadna klobása – a grilovanie môže začať!



TENNEKER
Komínový
štarter
• 30 x 16,5 cm
• nerezová ocel
6409486

PEPO
Podpaľovač
z drevitej vlny
• 32 ks
10531486



Značka FSC® sú označované výrobky, na výrobu ktorých sa používa drevo z lesov obhospodarzovaných v súlade s ekologickými a sociálnymi kritériami, nezávislými certifikovaných podla prísmic organizácie FSC®. Hľadaj výrobky s certifikátom FSC®. Ďalšie informácie sú uvedené na www.hornbach.sk/služby/nas-fsc-certifikat/



Zapaľovač otočný
• rôzne farby
• regulácia plameňa
5608674



TENNEKER
Grilovacie rukavice
• pre teploty až 250 °C
5872090



Aktuálne ceny, dostupnosť tovaru a dodacie lehoty sa dozvieš v predajni alebo sú uvedené na hornbach.sk

Najdôležitejšie grilovacie náčinie

Jasné, ide to aj po starom s táborákom a kúsom mäsa napichnutým na zrezanú palicu. Ale pri grile je všetko inak. Grilovacie kliešte patria medzi absolútne klasiku medzi príslušenstvom pre grily – a je to tiež pekný darček pre všetkých grilmajstrov. Absolútne moderná vec s potiahnutou plastovou rukoväťou pre optimálne držanie. Dokonalá predĺžená ruka!

TENNEKER
Grilovacie kliešte

- dĺžka: 33 cm
- nerezová ocel a silikón

5872089



Dvojka, ktorá sa doplňuje

Príprava lasagní, pečenie domáčich brownies, pečenie jahňacieho hrebienka, údenie briskeetu alebo príprava morských plodov – to všetko na grile! Krájanie, pečenie, ohrievanie, príprava, uloženie: s kombináciou grilovacej misky a vhodnej drevenej dosky si urobíš miesto pri grile a nebudeš musieť používať ďalší riad. Dosku použí Ako kryt, na prípravu pokrmov alebo aj na ich uloženie.

Grilovacia miska
hliníková

- 31,5 x 21,5 x 4 cm
- 10 ks 6128149

TENNEKER
Doska na krájanie

- 40 x 25 x 3 cm
- bambusové drevo 6830907



Ide sa na obracanie

Grilovacie klieše môžu mať chvíliku pauzu: steaky, klobásy, feta syr v extra veľkých otočných grilovacích mriežkach, šup s tým na gril, a čakať - a chňap: všetko otočiť naraz. Vďaka extra dlhej rukoväti je zaistená úplne bezpečná vzdialenosť od ohňa a ty budeš môcť obrátiť grilované pokrmy lusknutím prsta. Držiak na kuracie krídelká je profesionálne grilovacie náčinie, pomocou ktorého sa ti podarí upiecť hydinu na grile dozlatista. Bez toho, aby si musel neustále postávať vedľa a mäso obracať. Osadené až 12 kuracími krídelkami navyše toto náčinie tiež zaujíma vyzerá.

Ani príliš surové, ani príliš vysušené „Rare“ až „Well done“: grilovacie teplometry ti pomôžu neustále kontrolovať stupeň prepečenia a počkať si na ten správny okamih, kedy zložiť grilované pokrmy z roštu. Pri steakoch je to úplne zásadná vec. Od ryby cez kuracie, bravčové, hovädzie alebo teleacie – grilovací teplomer možno používať veľmi rôzne. Meranie sa vykonáva zapichnutím do grilovaného pokrmu. Vďaka tomu sa ti grilovanie vydarí na úplnú jednotku. Pritom z digitálneho displeja možno všetko odčítať ľahšie a komfortnejšie.



TENNEKER
Otočná grilovacia
mriežka

- 95 x 36 cm
- nerezová ocel

5874870

TENNEKER
Držiak na kuracie
krídelká

- 43,8 x 15,5 x 14 cm
- nerezová ocel

5872083



Ešte väčší výber:

Obrovské množstvo príslušenstva pre grily je k dispozícii on-line na hornbach.sk/grily



TENNEKER
Teplomer
na grilovanie

- jednoduchá kontrola teploty mäsa
- bezdrôtové pripojenie

6139905

Čistenie grilu

Po dlhom grilovacom večeri už gril vyzerá trochu nevzhľadne. Len ho nikam veľmi neodsúvaj. Aj keď človek už ani v neskorú hodinu nemá chuť na žiadne drhnutie, mal by ho po grilovaní napriek tomu vykonať, než ho odkladať na neskôr. Pretože po grilovaní sa pripravuješ na ďalšie!



ČISTENIE GRILU



TENNEKER Čistiaca kefa na grily

- 43 x 6 x 5 cm
- z nerezovej ocele 5601014

TENNEKER Čistiaca kefa 3v1

- 12 x 9 x 5,5 cm
- kov, umelá hmota 6128145

TENNEKER Grilovacia kefa

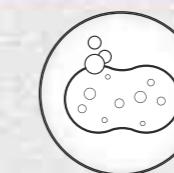
- 38 x 17 cm
- ocelové štetiny 6412266

Ako na správne čistenie grilovacieho roštu



Vypálenie

Kto nedá dopustiť na vypálenie, bude sa ho jednoducho držať ďalej. Hlavným princípom je: pôsobením tepla dochádza na rošte k spáleniu zažieraných zvyškov z posledného hodovania. Pritom ešte raz poriadne rozžerav gril a plameň nechaj šlahaf vysoko. Mnoho moderných plynových grilov umožňuje ešte jednoduchšie vypálovanie, pretože pri nich možno nastaviť regulátory plameňov na ten najvyšší stupeň. Po vypálení sa musia už len odstrániť zvyšky z grilovacieho roštu drôtenou kefou. Pozor na smaltované rošty. Ak by došlo k poškodeniu povrchovej vrstvy, mohol by rošt začať hrudzavieť.



Umývacie prípravky a umývačka

Prečo ale jednoducho nesiahnut po osvedčených metódach? Ak sa grilovací rošt zmestí do umývačky alebo do drezu, možno ho tiež ľahko vyčistiť týmto spôsobom – napríklad ak sa umýva riad, príbory a poháre od grilovania. Najväčšiu prekážku pri použití umývačky by však mohli predstavovať rozmary mnohých bežných grilovacích roštov.

Pozor: Liatinový grilovací rošt sa po vypálení nesmie čistiť umývacím prípravkom. V opačnom prípade dôjde k zničeniu patiny a vypálenie sa musí zopakovať.



Trik s novinami alebo vlhká tráva

V súčasnosti sa medzi grilmajstrami rozniesli výhody tohto variantu. Princíp: pomocou novinového triku možno grilovací rošt nielen ďokladne vyčistiť, ale tiež si tým ušetriť namáhavé drhnutie. Grilovací rošt jednoducho zabališ do jedného archu novinového papiera a to celé riadne umyješ vo vode. Na noc rošt takto zabališ do igelitovej tašky alebo fólie a kombinácia vody a papiera ihned urobí svoje. Ale ide to dokonca ešte jednoduchšie – grilovací rošt po grilovaní môže položiť do navlhčenej trávy. Takto ti pôjde čistenie ďalšie ráno úplne ľahko od ruky.

ČISTENIE GRILU



Po grilovaní sa pripravuješ na ďalšie

Bez ohľadu na to, či ide o gril na drevené uhlie, plyn alebo elektrinu: vyčistiť musíš všetky. To k tomu jednoducho patrí. A kto svoj gril miluje, ten sa oň tiež správne stará, však? Takže, podme na to! Na vyčistenie grilovacieho roštú tvojho grilu na drevené uhlie alebo plyn môžeš ihned po grilovaní alebo pred ďalším grilovaním použiť takzvanú metódu vypálenia. Pri nej sa z grilovacieho roštu odstránia prvé hrubé nečistoty. Pri tomto postupe maj prípadne priklopený poklop a otvor posúvač od vetrania a zakrývajúci poklop.

na plný výkon. Koniec celého procesu spoznáš podľa toho, že sa už nebude tvoriť toľko dymu a na rošte budú vidieť zbeleňné zvyšky popola. Potom budeš pokračovať s kefou: odstráň posledné zvyšky. Na liatinový rošt vezmi mosadzné štetiny, na rošt z nerezovej ocele kefu so štetinami z nerezovej ocele. Rošty z nerezovej ocele môžeš inak čistiť aj mokrým spôsobom, oproti tomu liatinové rošty radšej nie, pretože tie hrdzavejú. Ale znesú aj utretie mierne navlhčenou hubkou na čistenie grilov. Pri čistení roštu tvojho elektro-

trického grilu platí: najprv vytiahnuť zástrčku. Potom nechaj gril vychladnúť a hneď ako bude vlažný a ak máš potiahnutý rošt, utri zvyšky tuku a grilovaných pokrmov vlhcou tkaninou. Pri silne zažaraných nečistotách pomôže umývacia kefa alebo čistič na grily. Ak máš model s odnímateľným liatinovým roštom, môžeš ho po vychladnutí grilu vybrať a vyčistiť mosadznou kefou.

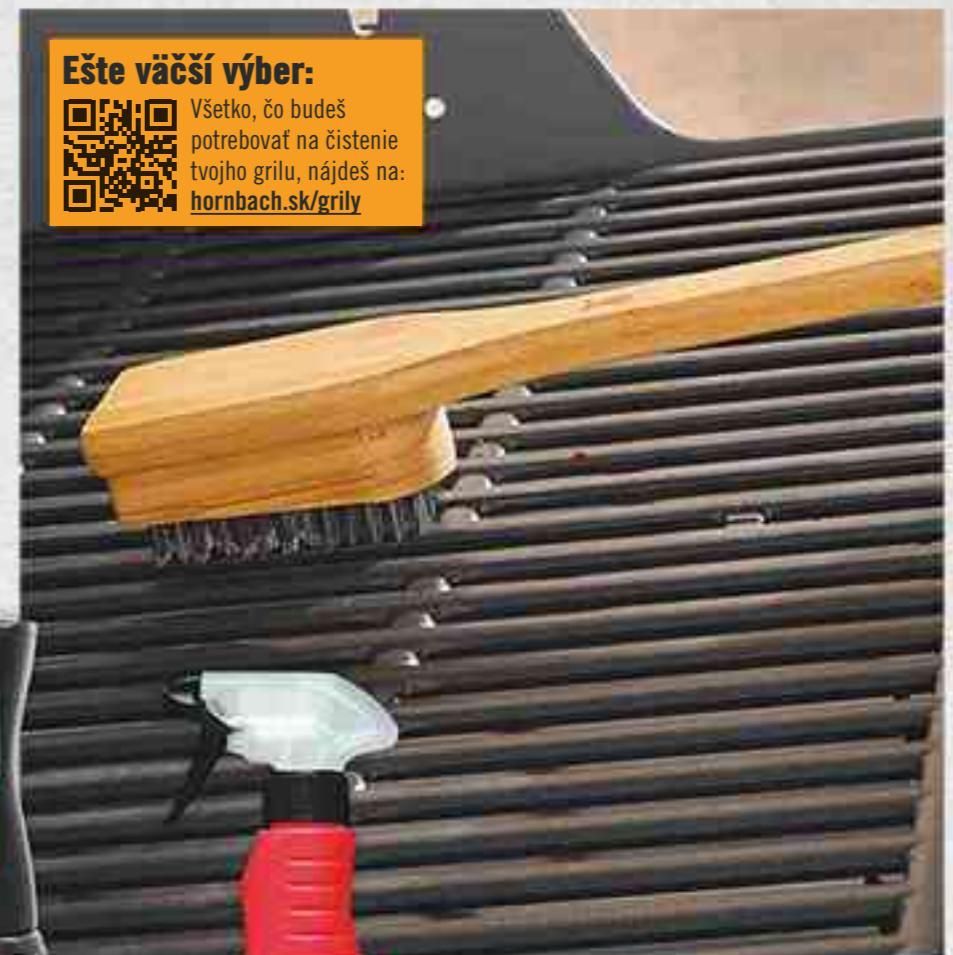
ČISTENIE GRILU

Ihned po grilovaní, až gril vychladne, je možné ideálne odstrániť sadze a tuk z krytu. Najmä pri plochách z nerezovej ocele by si však nemal používať drôtené hubky, čistič na hrnce ani kefy s kovovými štetinami. Tie by mohli poškriabať povrch. Smaltované povrchy sú sice odolnejšie, ale ani pri tých by si nemal postupovať priliš agresívne. Vezmi si handru namočenú do teplej vody a čistiaceho prípravku a utri kryt grilu, a prípadne aj odkladacie plochy a podstavec. Pri plynových griloch by si mal mať neustále prehľad aj o spaľovacej komore/plechoch na pečenie. Ak sú silno znečistené, potrebujú tiež riadne vyčistiť kefou na grily, a potom utrieť

navlhčenou handrou. Ak má tvoj gril misku na zachytávanie tuku, mal by si ju po každom použití vybrať z vychladnutého grilu a vyčistiť. Pretože staré zvyšky tukov a grilovaných pokrmov predstavujú optimálnu živnú pôdu pre baktérie a hubovité plesne. Pri velmi silno zažaraných nečistotách pomôžu čističe grilov, škrabky a čistiace kefy s plastovými štetinami. Niektoré misky na zachytávanie tuku možno tiež umývať v umývačke, takže ich môžeš po základnom očistení umýť aj so zvyšným grilovacím riadom.

Ešte väčší výber:

Všetko, čo budeš potrebovať na čistenie tvojho grilu, nájdete na: hornbach.sk/grily



Kefa na čistenie rošťov

- s bambusovou rukoväťou
 - dĺžka 45 cm
- 10361965



Čistič grilovacích

- rošťov, 300 ml
10195619

PEPO

- Čistič grilov
a príslušenstva 500ml
čistí a odmasľuje
8634955



Čistiaca hubka 2 ks

- 20 x 14 x 5 cm
 - drsný povrch na čistenie rošťu, jemný na stieranie nečistôt
- 6236961



VONKAJŠIA KUCHYŇA

Život a varenie vo vonkajšej kuchyni

Varenie na čerstvom vzduchu v sebe ukrýva nádych pôvodnosti. Ale sedieť v divočine okolo ohňa ako ľudia z doby kamennej, to je minulosť! Dnes si budeš môcť tento zážitok pod holým nebom spríjemniť modernou technikou. Platne jednoducho zapneš stlačením alebo jedným otvorením tlačidla – a už po niekoľkých minútach budú na grile praskať steaky, chrumkavé klobásy, grilované kuriatka, lahodné kukuričné klasy alebo zeleninové špízy.

- Štyri dobré dôvody pre vonkajšiu kuchynu:**
- V lete sa už nebudeš musieť potiť v zaparenej a dusnej kuchyni v interieri.
 - Akýkoľvek zápach sa pod holým nebom rýchlo vytráti.
 - Toľko sa nenabeháš, pretože budeš mať záhon so zeleninou hneď vedľa svojej kuchyne.
 - Atmosféra ako na dovolenke. Taktô so budeš v myšlienkach cítiť ako pri výlete do kempu.



Kto by si chcel plnými dúškami užívať varenie vonku, staví na profesionálnu vonkajšiu kuchynu. A skutočný macher si ju samozrejme aj sám postaví. Zostav si svoju novú vonkajšiu kuchynu tak, aby sa hodila k tvójmu kuchárskemu umenie. Tak ako pri modulovej kuchyni môžeš kombinovať jednotlivé súčasti záhradnej kuchyne alebo plynového vozíkového grilu a prispôsobiť ich svojim potrebám. Pri skladaní modulov maj

na pamäť svoje pracovné postupy v kuchyni. Ak si jednoducho najmä grilmajster, bude užitočné umiestniť kuchynský modul s grilom úplne do prostredia. Mimoriadne oblúbené sú profesionálne zariadenia na plyn. Kto chce pracovať, potrebuje miesto. Takže si naplánuj dostatočne veľkú pracovnú plochu. Hĺbka 60 cm ti bude poskytovať dostatočný priestor na krájanie a vzadu budeš mať dostatok miesta na odkladanie

nie ingrediencií, hrncov alebo mís. Rozmysli si, kolko osôb bude chcieť pracovať zároveň s tebou.

Viac k projektu on-line:



Návod na stavbu vonkajšej kuchyne

VONKAJŠIA KUCHYŇA

Drez vo vonkajšej kuchyni je praktický. Ale maj na pamäti: budeš potrebovať prívod čerstvej vody a vedenie na likvidáciu odpadovej vody. Preto si naplánuj blízko svojho grilovacieho kútika aj vodovodnú prípojku. Vodovodná voda poteče hadicou batérie vo vonkajšej kuchyni do dreza. Pod drezom sa nachádza rúrka na odpadovú vodu. Vodu, ktorú použiješ na umývanie šalátu alebo zeleniny, môžeš tiež odvádať ako

vodu na zalievanie záhonu. Voda, v ktorej budú plávať zvyšky saponátu, jedla alebo tukov, sa musí zlikvidovať – takú vodu ideálne vypusti do kanistra alebo do vaničky a nádobu v danom čase vylej. Nezabudni vodovodnú prípojku na zimu odmontovať. Hadice a batérie by mohli zamrznuť a prasknuť.



Nerezový drez „Classic“

- 65 x 50 cm
 - farebná stálosť
 - odtoková súprava, montážne príchytky a tesnenia súčasťou balenia
- 10453599



buschbeck

Grilovací kozub Rondo*

- 208 x 115 x 70cm
 - materiál: betón, ocel
- 5564077

*Možno iba objednať v jednej z našich predajni.



2v1: Grilovací kozub

Úplná paráda na záhrade: z grilovacieho kozuba budete mať radosť hneď dvakrát. Pretože po skvelom grilovaní s rodičmi a kamarátmi vám grilovací kozub poslúži aj ako zdroj tepla a doprave vám dlhé, príjemné večery pri otvorenom ohni.

Štyri dobré dôvody pre grilovací kozub:

- Počas chladných letných večerov krásne hreje.
- Grilovať môžete aj za dažďa, pretože pokrmy i rozzeravené uhlie budú vďaka zastrešeniu v suchu a bezpečí.
- Dym už nebude stúpať nahor nekontrolované a čadiť všetkými smermi. Komínom bude odchádzať priamo nahor.
- Nečistoty spôsobené počasíom možno úplne ľahko odstrániť vysokotlakovým čističom.



pojazdný vďaka vodiacim koliesкам s funkciou zarázky

TENNEKER

Plynový gril „HALO TG 4“

- 180,4 x 61 x 117,5 cm
- grilovacia plocha: 94,2 x 47,6 cm, a 47,9x12,4 cm
- 4 hlavné horáky: 13,4 kW, 1 bočný horák: 5 kW 6479380



sklenený poklop

TENNEKER

Vstavaný plynový gril „HALO TG 4B“*

- 103,7 x 61 x 56,2 cm
- grilovacie rošty: 94,2 x 47,6 cm, železná liatina a 47,9 x 12,4 cm, nerezová ocel'
- 4 hlavné horáky: 13,4 kW 6479520



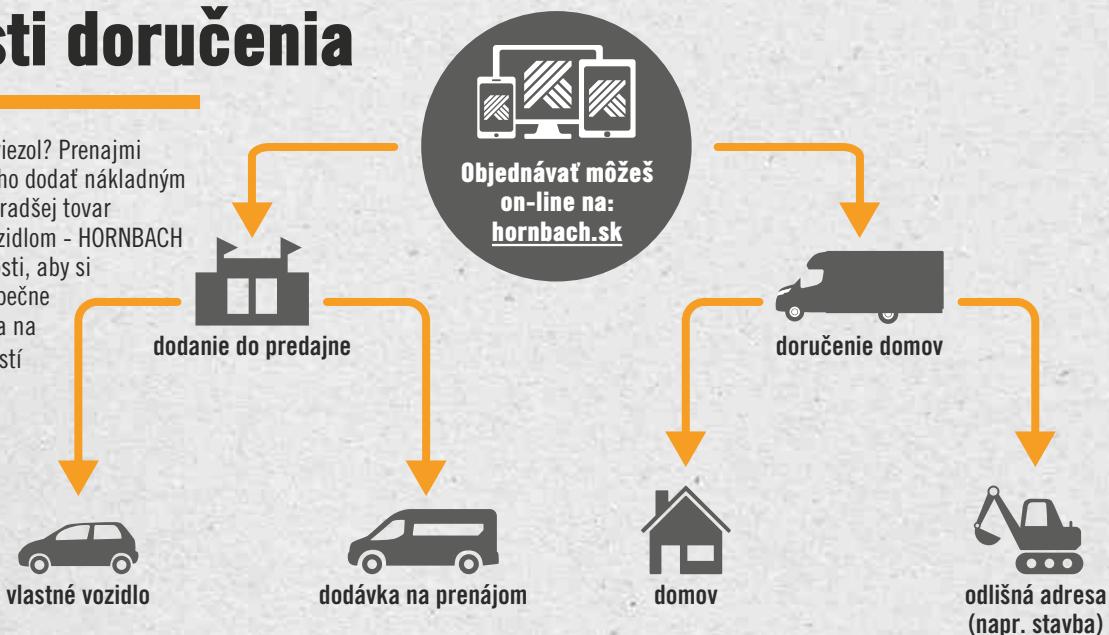
*rôzne grilovacie rošty možno zakúpiť samostatne

Ešte niečo navyše

Možnosti doručenia

Ako by si si ho rád odviezol? Prenajmi si dodávku, nechaj si ho dodať nákladným automobilom alebo si radšej tovar vyzdvihni vlastným vozidlom - HORNBACH ti ponúka rôzne možnosti, aby si svoj nákup dostal bezpečne do svojich rúk. Pozri sa na prehľad našich možností doručenia.

Ďalšie informácie sú uvedené na:
hornbach.sk/sluzby



Ešte väčší výber +80 grilov možno objednať on-line



Návody

Ako grilovať mäso a zeleninu



Návody

3 najčastejšie otázky pri výbere grilu



Nákup na splátky

Vyber si svoj vysnívaný projekt a my ti pripravíme jeho výhodné financovanie.

Informácie v predajni alebo na:
hornbach.sk/financnyervis



Ruku na to

Predĺžené trvale nízke ceny.

Teraz dokonca aj po nákupe.



Viac na hornbach.sk/ptnc