



Smart gegart Der Smoke Fire Ex6 ist ein Alleskönner: Mit dem Pellet-Grill ist langsames Garen genauso möglich wie das Braten bei hohen Temperaturen. Er sorgt für präzise Hitze zwischen 95 und 315 Grad. Eine innovative Steuereinheit sendet Mitteilungen an das Smartphone zu Grilltemperatur, -zeit und -verlauf.

Weber-Stephen

GESUND GRILLEN

Die Verbraucherzentrale rät:

- Gepökelt gehört nicht auf den Grill. Denn beim Erhitzen von Kassler, Räucherspeck, Fleisch- und Bockwurst oder Leberkäse können aus dem Nitripökelsalz krebserregende Nitrosamine entstehen.
- Als Brennmaterial für den Holzkohlegrill nur Holzkohle oder -briketts verwenden. Altpapier oder Holz können krebserregende Stoffe entwickeln. Grill rechtzeitig mit Holzkohle anheizen und so lange durchglühen lassen, bis sich eine weiße Ascheschicht gebildet hat.
- Marinade vor dem Grillen gut abtupfen.
- Damit kein Fett in die Glut oder auf die Heizschlange gelangt, das Grillgut auf Grillschalen, am besten aus Edelstahl oder mit emaillierter Oberfläche legen. Verkohlte Stellen nicht verzehren.
- Grillkohle und -briketts aus Deutschland bevorzugen und auf ein Zeichen für nachhaltige Waldwirtschaft achten, wie etwa das FSC-Siegel.



Schlanke Linie Auf 150 cm Breite bietet dieses kompakte Küchenmodell mit Mini-Spüle, Gasgrill und drei Regalflächen jede Menge Grillspaß. **Gardelino**

Mehr Info

www.zuhause3.de/wohnen-und-design