



# Temperatur vom Grill

Wir bekommen viele Anfragen wie:

- Ich habe den X-Grill, erreiche YYY Grad, ist diese eine gute Temperatur?
- Ich will (irgendein Gericht) grillen, mein Grill wird so und so heiß, das reicht bei weitem nicht!
- Der Grill meines Nachbarn, vom selben Typ, wird X Grad heißer als mein Grill, wie kann das sein?

Manchmal können wir erklären, warum ein bestimmter Grill eine bestimmte Temperatur erreicht, manchmal aber auch nicht, da es sehr vielen Faktoren gibt, die die Temperatur beeinflussen.

## Die wichtigsten Einflüsse auf die Temperatur.

- Außentemperatur
- Zahl der Brenner des Grills ( ein 2-Brenner Rogue erzeugt weniger Hitze und ist anfälliger für z.B. Wind als ein 3-Brenner Rogue)
- Luftfeuchtigkeit
- Gasmischung (unterschiedliche Füllstationen bieten unterschiedliche Mischungen an, ohne darüber zu informieren)
- Wettereinflüsse (Sonne, Wind)
- Interaktion verschiedene handgefertigte Grillteile
- Wie gegrillt wird (Deckel auf/zu, Brenner auf max/medium/low)

Um die Ursachen eines eventuellen Leistungsproblem feststellen, die passende Lösung anbieten zu können, sind folgende Informationen wichtig:

## Diagnose

- Wie heiß wird der Grill laut Deckelthermometer nach 5-10-15 Minuten?
- Wie sehen die Flammen aus? Wenn diese blau sind, nicht flackern, zuverlässig brennen sind diese in Ordnung. Sonst die Brenner neu einstellen.
- Was ist der Standort des Grills? Windgeschützt oder auf offener Terrasse



## **Deckelthermometer**

Wir möchten wir darauf hinweisen, dass das Thermometer die Luftzirkulation anzeigt, was bedeutet, dass am Rost eine höhere direkte Hitze vorhanden ist. Unterschiede durch Toleranzen und verschiedene Umstände sind zu beachten. Die Temperatur ist sehr abhängig von viele Fakten, wie Außentemperatur, Wind, Gasmischung, wie voll die Flasche ist, Modell Gerät bzw. große des Grillkammers und höhe vom Deckel, usw. Weil die Temperatur nicht linear hoch geht, kann in Umstände aufheizen von 30 bis 40 Minuten nötig sein das Maximum zu erreichen.

## **Wärmeverlust**

Wann die Temperatur beeinflusst wird durch Wind, muss der Grill gedreht werden. Es gibt ein so genannte "Wind Deflektor" für Einbaugeräte und die Prestige Reihe. Nicht für Rogue. Auf Foren wird darüber gesprochen, dass ein Windabweiser die Leistung Ihres Grills verbessert und dieser kostenlos zu erhalten ist, jedoch ist dies nicht der Fall, weil der Bauart des Grills geändert worden ist. Bei diesen Situationen hatte der Wind tatsächlich Einfluss auf die Leistung des Grills und eine kleine Anzahl benötigten umgehend eine schnelle Lösung. Zusätzlich ist es so, dass nur die Maximum Temperatur beeinflusst wird, was für Normales grillen nicht benötigt ist.

Auch ist es besser, um mit geschlossenem Deckel zu grillen, weil ein offener Deckel nur sehr viel Wärmeverlust und Gasverbrauch verursachen wird.

## **Branding**

Im Fall von zu wenig "Branding" sehen wir öfter, dass Edelstahlrosten benutzt werden. Diese werden nicht so schnell Streifen am Fleisch geben wie beim Gussrost der Fall ist.



## Sizzle Zone

Wenn am Abend die Sizzle Zone eine gleichmäßige rote Glut von sich gibt, funktioniert diese wie vorgesehen. Tagsüber wird diese Glut leicht von der Sonne ausgeblendet. Mit der Hand die Temperatur messen ist nicht immer einfach, weil bei Wind die Temperatur über dem Rost manchmal nicht mal heiß wird. Der Rost selbst aber wird heiß sein. Auch beim Grillen von dickerem Grillgut z.B. ein 2,5 cm dickes Steak, beachten Sie, dass auch ein Keramikbrenner da mal 2 x 2 Minuten fürs Branding, + 4 Min. für das vollständigen Garen benötigt. Besser ist dann, das Fleisch im Hauptgrillbereich nach Wunsch zu garen und dann mit der Sizzle Zone zu branden.

Mit der Hand kann nicht bestimmt werden ob der Brenner zu wenig Hitze bringt, weil es eine komplett offene Wärmequelle ist und dadurch nur die Wärmestrahlung am Rost das stärkst ist.

## Temperaturen

Die Maximaltemperaturen können wir nicht vorhersagen, weil jede Grillsituation unterschiedlich ist. Jedenfalls ist eine Temperatur durchschnittlich zwischen 260 und 300 Grad am Deckelthermometer innen die Norm. Diese Toleranz kann unterschiedlich zwischen unsere Modellen Grills sein. Zum Beispiel der 365er mit 2 Brennern, wo +/- 260 bis 290 Grad angezeigt wird oder ein R525 wo über 300 Grad möglich ist.

Wie bereits erklärt, ist das Deckelthermometer nichtleitend, weil diese die Umlufttemperatur anzeigt. Was am Rost passiert ist das wichtigste und auch hier wird die Leistung gemessen. Im Fall von 280 Grad kann das zwischen 320 und 370 Grad am Rost sein.

## Messen der Temperatur

Eine Messung der Leistung wird gemacht mit speziellem Fühler und da braucht 40 Minuten gemessen zu werden. Also das Beste, um zu sehen ob der Grill funktioniert, ist durch ein Stück Fleisch zu grillen und zu schauen was für Sie die ideale Einstellung ist.

Für messen von Lebensmittel verwenden wir für bestimmte Gerichte (Pulled Pork, hochwertige Grillstücke) Kernthermometer. Grillflächenmessungen machen wir mit Industriethermometer mit geeichten Fühlern, s. auch Bild unten, wo mit diesen Sonden die Leistungen am Rost gemessen wurden. Eine Messung mit Laserthermometer wird meistens kein zuverlässige Ergebnis geben, in mehr oder weniger Temperatur. Messungen auf runde und glänzende Oberfläche und auf die Brennerabdeckungen repräsentieren nicht die Realität in Zusammenhang mit der Leistung. Was bei Verzweiflung über die Leistung gemacht werden kann, ist der Brenner ausbauen und mit einer dünnen Nadel oder Büroklammer die Düse, wo Gas austritt, mal auf zu stecken, weil manchmal eine Verschmutzung oder kleine Blockaden vorhanden sein kann.



Messung der Leistung



Düse, Teilweise mit Dichtmittel verstopft