

ZWEI GRILLS IN EINEM: DANK DEM EINZIGARTIGEN EASY SLIDE TRICHTER-SYSTEM

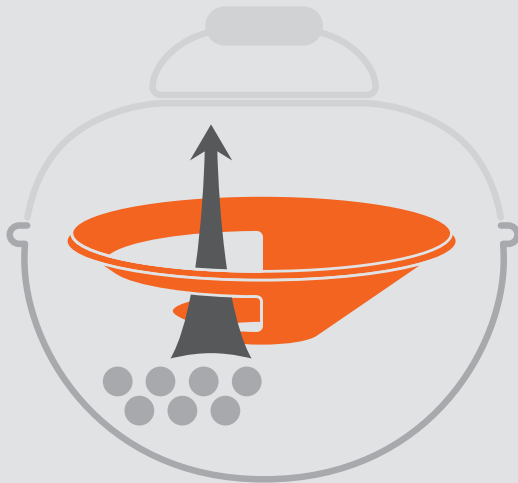


Der Trick mit der Kohle: Sie wird nur auf einer Seite eingefüllt.
So kann man im selben Grill mit verschiedenen Temperaturzonen arbeiten.

Dank dem **EASY SLIDE** Trichter-System verschiebt man das Grillgut mit einer einzigen Handbewegung von der direkten zur indirekten Hitze. Über eine Ventilöffnung im Deckel und an der Unterseite der Kugel kann die Hitze optimal reguliert werden.

Der aufklappbare Grillrost ermöglicht auch während des Grillens ein bequemes Nachfüllen der Kohle.

DIREKTE HITZE



Direktes Grillen und Kochen:



EASY SLIDE Trichter so in Position bringen, dass die Öffnung über der Kohle liegt.
Grillgut direkt über der Öffnung verteilen.

INDIREKTE HITZE



Indirektes Grillen, Kochen und Backen:



Öffnung des **EASY SLIDE** Trichters von der Kohle wegdrehen und Deckel schliessen.
Die gesamte Grillfläche kann nun für indirektes Grillen genutzt werden.