

Big Landmann

LANDMANN
Your World of BBQ



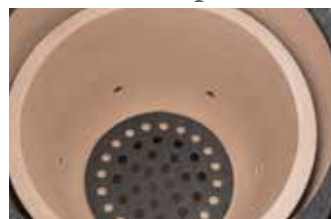
Sid 4
Kom igång



Sid 5
Cave man style



Sid 7
Värdefulla tips



Sid 8
Så riggas grillen



Världens bästa grill?

LANDMANN
Your World of BBQ

King-size keramisk grill för oändlig variation av matlagning
BIG LANDMANN är möjligheternas grill för direktgrillning, indirekt grillning, rökning, bakning av pizza och bröd och mycket mer. Den gediga keramiken ger grillen osedvanligt goda grillegenskaper .

BBQ-älskaren bästa vän

Grillen är exceptionellt lämplig för lång tillagningstid i låga temperatur.

Den massiva keramiken i grillen håller en stabil temperatur lång tid.

Den täta konstruktionen gör så att kolet räcker mycket längre.

Grillen är även effektiv på att hålla rök och fukt kvar inne i grillen.

Även vid t.ex. pizzabakning, där höga temperaturer är det som gäller, är grillen fenomenal och kommer snabbt upp i önskad temperatur.

Big Landmann har stor potential att kunna bli BBQ-älskarens bästa vän.



20 års garanti på keramiska delarna. Läs mer om vårt garantiprogram på webben

Lär känna Big Landmann

LANDMANN
Your World of BBQ

Big Landmann har oändliga möjligheter. För att lära sig att nyttja dessa möjligheter till fullo är en bra start att bekanta sig med grillens delar och finesser.

Termometer

Används vid tillagning är locket är stängt för att visa temperaturen inne i grillen

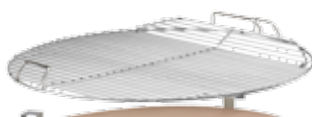


Lockventil

För justeras av temperaturen öppna för högre värme och stäng för minskad värme

Grillgaller

Av kraftigt rostfritt stål, dubbla galler ingår båda gallren har vikbar lucka



Deflector plate

För möjligheten till indirekt tillagning det viktigaste av tillbehör



Sidobord

Dubbla praktiskt fällbara bord ger en god arbetsyta

Bottenventil

Primär vid justering av temperatur öppna för högre värme och stäng för minskad värme



Dubbla galler
Dubbla galler medföljer. Möjligt att tillaga laga mat på två nivåer.



Exceptionell täthet
Täta konstruktionen gör att kolet håller längre. Lättare att hålla en stabil temperatur. Rök, fukt blir effektivt kvar i grillen



Värmekontroll
Lätt att ställa in en exakt temperatur. Justera med nedre rostfria ventilen samt lockventilen



Rätt temperatur
Med termometern kan man övervaka tillagningstemperaturen i grillen

Kom igång

LANDMANN
Your World of BBQ

Vad behöver du?



Den täta konstruktionen gör att kolet håller värme längre. Därför fungerar kol minst lika bra som briketter även vid längre tillagningstider.



Tänd med 3-4st tändblock. Undvik tändvätska som kan absorberas utav keramiken. Tändvätska kan påverka smaken negativt.



Blanda i rökspån för smaksättande rök. Fungerar vid indirekt tillagning med locket stängt. Ca 60-90°C i grillen

Starta Big Landmann



1 Fyll på grillkol. Locket och ventilerna på grillen ska vara öppna vid tändning



2 För smaksättande rök blandas kolet med valfritt rökspån



3 Placera 2-4 st tändblock på kolet tänd och vänta tills glöden tagit sig.



4 När glöden tagit sig kan Deflector Plate läggas in i grillen inför indirekt grillning



5 Stäng locket, justera med ventilerna till önska värme, låt värmen stabiliseras



6 Undvik att öppna grillen lock mer än nödvändigt, håll koll på termometern



Direktgrillning

LANDMANN
Your World of BBQ

Vissa råvaror passar bäst för tillagning direkt över glöd på hög temperatur

Snabbtillagade råvaror som t.ex. korv, grillspett, burgare blir fort genomlagat och därför kan man tillaga maten på grillgallret direkt över glöden. Så kallad direktgrillning.

Praktiskt tillbehör

För att snabbare komma igång vid direktgrillning kan man använda ett så kallat tändrör. Med röret går det snabbare att få grillfärdig glöd och doseringen av kol blir lättare.

Funkar även strålande att förbereda glödklart kol för påfyllning vid barbecue och smoking

Dosering
och snabbstart
av kolet

En av våra varianter.
Extra stor i rostfritt stål



Entrecote cave man style



„Reversed searing!

En trevlig trend i barbecue världen är att använda sig av så kallad „reversed searing“

Börjar att tillaga skivorna på indirekt värme ca 120-130°C

Kolla på innertemperaturen.
48-50°C för blodig
52-54°C för medium-blodig
56-58°C för medium
60-62 för välstekt

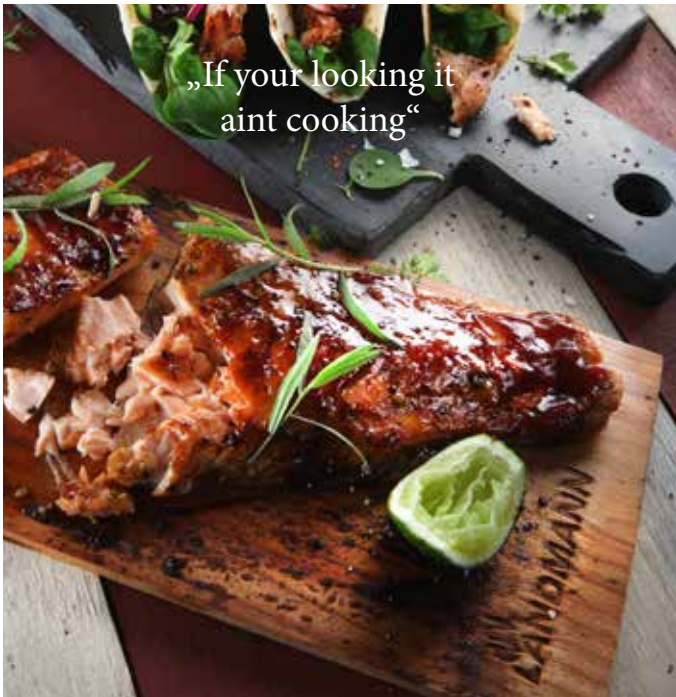
Ta ut och låt köttet vila några minuter med galler och värmeskölden tas ur grillen

Ge därefter köttet hastigt en ordentlig grilllyta direkt på glödbädden. Cave man style

Indirekt grillning

LANDMANN
Your World of BBQ

Big Landmanns är som starkast vid slowcook. Matlagning på indirekt värme, lägre temperatur och längre tillagningstid. Ger i de flesta fall ett mer mörkt och jämnt slutresultat.



Viktiga Deflector Plate

Ett viktigt tillbehör som gör indirekt värme möjlig. Den direkta strålningsvärmens minskas av denna värmesköld.



Kom ihåg; Håll locket stängt i så stor utsträckning som möjligt. Med hjälp av termometer i köttet kan du ändå följa vad som sker i grillen. Varje gång locket öppnas i grillen blir temperaturen i grillen ojämn.

Grilla med ånga

Tillsätt ånga vid grillningen. Perfekt för t.ex. vit fisk, vissa föredrar att tillsätta ånga vid tillagning av ribs med mera

Fyll vatten eller annan smaksättande vätska i en form. Ställ formen bredvid eller under det som tillagas. Värmen gör att vätskan förångas under det stängda locket.

Tillsätt fukt
vid grillningen



Fem fantastiska tillbehör

Bygg på grillens funktioner med hjälp av smarta tillbehör. 5st favoriter som kommer väl till pass i Big Landmann.

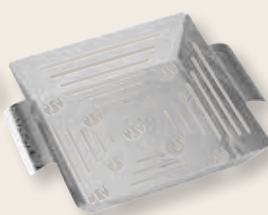
Bygg på grillens
funktioner med tillbehör



Pizzaset med sten,
stor spade och slicer



Rejäl wok av gjutjärn
ger många möjligheter



Grillkorgen perfekt vid
rökning av t.ex. räkor



Ribshållaren ger plats för
upp till 6st stående ribs



Lyckas lättare med
en grilltermometer

Värdefulla tips

LANDMANN
Your World of BBQ

Övning ger färdighet. Men förhandstips ger också färdighet.
Läs tipsen för att lättare lyckas med matlagningen.



Den inre skålen

Markeringen ska vara på motsatt sida mot den nedre luftventilen. Detta för att luftflödet in i grillen ska fungera optimalt.



Håll koll på toppen

Undvika att öppna locket i onödan. Om locket har öppnats, kontrollera alltid den övre ventilen. Har den ofrivilligt ändrats finns en risk att värmen ökar.
Det går snabbare att höja än att sänka värmen.



Anteckna

Att föra lite anteckningar är vara klokt för att lära känna sin grill.

Hur mycket kol använde du?
Hur stod ventilerna?
Hur länge höll värmen?



Tillagningstemp

När temperaturen i grillen stabiliserats (jämn värme i 2-3 min) håller den länge. Kolla dock var 30:e min för att se om justering krävs

När locket ska öppnas „vippa upp“ locket lite innan det öppnas helt. Detta för att undvika het „flash back“.

Lite skötselråd

1 Vid användning ställ grillen på ett stabilt och ej antändbart underlag. Håll avstånd till brännbara föremål

2 Använd 3-4st tändblock för att starta glöden. **Undvik tändvätska** som kan tränga in i keramiken och påverka smaken negativt.

3 Rengör utsidan. Fett, smuts avlägsnas med trasa och en mix av mildt rengöringsmedel och vatten eller glasputs. Om ytrost bildats på metalldelar kan stålull användas för att avlägsna rosten. Stryk gärna på rosthindrande olja t.ex. WD40 efteråt.

Målade delar kan strykas på med en mindre mängd rosthindrande färg

4 Rengör insidan. Insidan blir mörk av sot. Beläggningen måste inte tas bort så vida den inte börja flagna. Man använder då t.ex. en hårdare diskborste för att borsta ur grillens insida.

5 Aska kan tömmas med en askdammsugare via nedre ventilen. Askan ska då vara helt släckt och kall. Man kan försiktigt lyfta ur den inre kruknan för att lättare komma åt aska. Vissa föredrar aluminiumfolie i botten på grillen för en enkel uppsamling av askan.

6 Ska grillen stå oanvänd en längre tid bör man rengöra grillen noga. Öppna upp grillens ventiler för luftning vilket minimerar risken för mögelangrepp. Skulle det uppstå kan man dock bränna av grillen på hög temperatur.

Hetta upp till runt 350-400°C i cirka 30 min. Låt därefter grillen svalna helt och borsta insidan ren.

7 Täck alltid över grillen med en skyddshuv när grillen inte används.

8 Byte av filtätningen. Med tiden kommer tätningen mellan lock och grillskål att behöva bytas. Hur ofta beror på hur ofta och på vilket sätt du lagar mat. Nya tätningssat finns att beställa. Bytet tar runt 30-45 minuter.

10 Om grillen stått oanvänd en längre tid, är väldigt kall eller om det finns risk att keramiken är mycket fuktig, är det bra att försiktigt förvärma grillen innan tillagning på högre temperaturer. Detta för att torka keramiken och att driva ut eventuell fukt.

Barbecue-grillad fläksida

Förbered indirekt grillning. Stabilisera grillen på ca 120°C.

Fläksida kallas „pork belly“ i USA. Smaksätt efter tycke.

Placera fläksidorna på varsitt galler. Grilla med stängt lock.

Använd en kötttermometer och håll full koll på vad som händer inne i grillen.

Grilla indirekt tillagning tills köttet nått kärntemperatur på C°.

Låt alltid köttet vila minst 15 min innan tranchering



Så riggar du grillen

LANDMANN
Your World of BBQ

Direktgrillning



Tillaga skivor, korv och mindre råvaror direkt över det glödande kolet

Indirekt grillning



Större råvaror som karré och filé på helbit tillaga på indirekt värme med locket stängt. Deflector Plate i grillen

Woka och stek



Wok eller stekpanna ställs på grillgallret med direktvärme underifrån från det glödande kolet

Pizza på sten



Förbered indirekt värme, Deflector Plate och stängt lock. Hetta upp grillen till 300-325°C, lägg pizzasten på gallret.