ΑΝΟΙΞΗ
Προετοιμάζοντας το πρώτο μπάρμπεκιου της χρονιάς, με ανοιξιάτικο αρνί, εποχιακά λαχανικά και το Grill Academy

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ
Ψήστε ένα γουρουνόπουλο, τροπικά φρούτα, ιαπωνικού στυλ BBQ και τα καλύτερα πρωταθλήματα BBQ

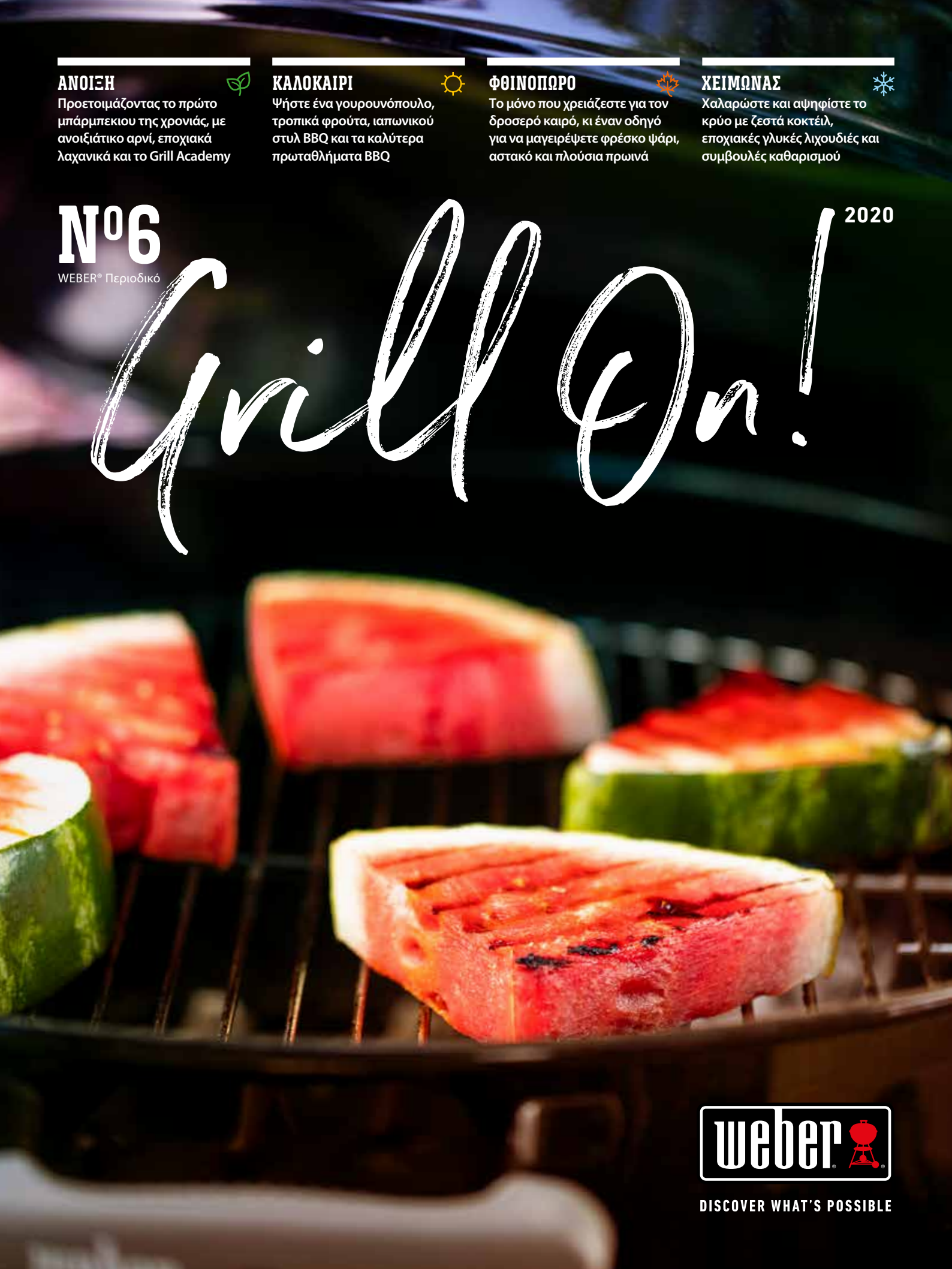
ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ
Το μόνο που χρειάζεστε για τον δροσερό καιρό, κι έναν οδηγό για να μαγειρέψετε φρέσκο ψάρι, αστακό και πλούσια πρωινά

ΧΕΙΜΩΝΑΣ
Χαλαρώστε και αψηφίστε το κρύο με ζεστά κοκτέιλ, εποχιακές γλυκές λιχουδιές και συμβουλές καθαρισμού

Nº6
WEBER® Περιοδικό

Grill On!

2020



weber
DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

Άνοιξη Καλοκαίρι Φθινόπωρο Χειμώνας

ΕΚΔΟΤΗΣ
Προϊόντα Weber-Stephen (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29, 10587 Βερολίνο,
Γερμανία | weber.com
Πρόεδρος: Hans-Jürgen Herr
Επίβλεψη: Henrik John
Υπεύθυνος Ομάδας: Ivan Doubell
Ομάδα: Sophie Gudat, Kathrin Metzler

Αποποίηση ευθύνης: Όλα τα αιτήματα σχετικά με το περιοδικό πρέπει να υποβάλλονται γραπτώς στη Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH, Franklinstraße 28/19, 10587 Βερολίνο. Η Weber αποποιείται την ευθύνη για σφάλματα στις αναγραφόμενες τιμές ή στις προδιαγραφές προϊόντων, τυπογραφικά σφάλματα ή λανθασμένες συντακτικές πληροφορίες. Κανένα άρθρο ή φωτογραφία στο Grill On δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς προηγούμενη γραπτή συμφωνία των εκδοτών της Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH.

ΙΔΕΑ, ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
BBE Branded Entertainment GmbH
Alexanderstraße 7, 10178 Βερολίνο, Γερμανία
bbe-group.de
Διευθύνων Σύμβουλος: Christian Bracht
Αρχισυντάκτης: Charlie Robin Jones
Υπεύθυνος Έργου: Emma Hughes
Καλλιτεχνικός διευθυντής: Christian Küpker
Συντάκτης: Josie Thaddeus-Johns
Υπεύθυνος Φωτογραφίας: Sabine Sinner
Προ-εκτύπωση: Reinhard Hasewend
Συγγραφείς: Meredith Johnson, Camille Darroux, Sami Emory, Suze Olbrich, Giulia Pines, Alexandra Pereira, Luisa Rollenhagen, Nathan Ma, Samantha Coggin, Gabrielle Cox

ΕΚΤΥΠΩΣΗ
Pressious Arvanitidis
Λ.Κηφισίας 304, Χαλάνδρι 152 32

ΔΙΑΝΟΜΗ
Δημοσιεύτηκε το 2020 με κυκλοφορία 20.000 αντιτύπων (Ελλάδα)

ΕΙΚΟΝΕΣ
Εξώφυλλο: Jamieson Mulholland
Εσωτερικά: Σ. 3: Jamieson Mulholland, Σ. 4, 8–9, 12–13: George Coppock, Σ. 4,18–19, 20–21, 46–47: Jean Graisse (Φωτογραφία), Adam Koor (Διακόσμηση Πιάτου), Anna Sourminskaja (Διακόσμηση Σκηνικών) Σ. 5, 25: Jerôme Dos Reis (2), Σ. 5, 34–36: Andrea Artz, Σ. 5, 6–7,14–15, 30–31, 40–41, 42–43: Jean Graisse (Φωτογραφία), Lukas Grossmann (Διακόσμηση Πιάτου), Anna Sourminskaja (Διακόσμηση Σκηνικών) Σ. 10–11: Silke Wernet, Σ. 16–17: Klas Fahlén (Εικονογράφηση), Weber, Σ. 21: Kzenon/Shutterstock(1), Σ. 22–24: Lars Just (5), David Pan/Good Life Crew (2), Σ. 26–27: Frank Boyer, Σ. 28–29: Denise Dommers (2), Becky Lawton/PhotoCuisine/Stockfood, Σ. 32–33, 37: Weber, Σ. 38–39: Dani Vincek/Shutterstock, Mike Lang, Weber (2), Σ. 44–45: Fabian Weiss, Σ. 48: Jamieson Mulholland
Όλα τα Εικονίδια: Shutterstockλλ

Καλώς ήρθατε!

Το ψήσιμο στην ψησταριά μπορεί να σημαίνει πολλά και για όλους εδώ στη Weber, είναι μια ειλικρινής επιθυμία να σας ταξιδέψουμε σε αυτό τον κόσμο των δυνατοτήτων. Γι' αυτό πάντα προσπαθούμε να κατασκευάσουμε τον καλύτερο εξοπλισμό ψησίματος – για να είστε πάντα έτοιμοι για μια νέα περιπέτεια, όποιες και αν είναι οι περιστάσεις. Ειδικά όταν οι ημέρες γίνοναι μικρότερες και η θερμοκρασία ξεκινά να πέφτει, διατηρούμε τη διασκέδαση και τον ενθουσιασμό και θέλουμε να μοιραστούμε ιστορίες για την κουλτούρα της ψησταριάς για κάθε εποχή.

Υπάρχουν δύο επιλογές για νόστιμο αρνί την άνοιξη, συνοδευόμενο από τα τέλεια λαχανικά για να καλωσορίσουμε το νέο έτος μια και καλή. Υπάρχουν τα τέλεια καλοκαιρινά πιάτα με ιαπωνικές τεχνικές ψησίματος που έχουν κερδίσει σε διαγωνισμούς για να μπείτε στο ολυμπιακό πνεύμα από την αρχή. Το φθινόπωρο, όταν τα φύλλα γίνονται κόκκινα, ίσως να θέλετε να δοκιμάσετε πολυτελή οστρακοειδή. Ασφαλώς ψημένα με τέτοιο τρόπο που ακόμα και τα πιο ακριβά εστιατόρια θα δυσκολευτούν να φτάσουν τις ικανότητές σας.

Και για τους σκληροπυρηνικούς οπαδούς – όπως εμάς – έχουμε επίσης ορισμένα κόλπα και συνταγές για να δοκιμάσετε όταν οι θερμοκρασίες είναι κάτω από το μηδέν. Δεν θα το μετανιώσετε. Οπότε ας ανακαλύψουμε τι είναι δυνατό για να έχετε μια εξαιρετική χρονιά ψησίματος με τη Weber!

Όλα είναι μέρος της πεποίθησής μας ότι ένα μπάρμπεκιου δεν είναι ποτέ απλώς ένα μπάρμπεκιου. Υπάρχουν πολλά περισσότερα στον κόσμο της υπαίθριας μαγειρικής από όσα βλέπει το μάτι. Από veggie γεύματα και pulled pork έως τις τέλειες πίτσες και το ψήσιμο εξαιρετικών ψαριών για να κερδίσετε πρωταθλήματα BBQ. Κάνουμε το κάτι παραπάνω για να δημιουργήσουμε τις καλύτερες ψησταριές που μπορούν να αγοραστούν με χρήματα καθώς το καλό φαγητό, οι καλοί φίλοι και οι καλές στιγμές αξίζουν να τα παίρνουμε στα σοβαρά. Ήρθε η ώρα να ανακαλύψετε τις δυνατότητες του ψησίματος.

Οπότε γίνετε περιπετειώδεις και βγείτε έξω, ψήστες.

ΕΚ ΜΕΡΟΥΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΗΣ WEBER-STEPHEN EMEA,
KYSO A.E.

Περιεχόμενα

ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΠΟΧΗ: ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΟ GRILL ON ΤΗΣ WEBER!

ΑΝΟΙΞΗ

Εποχιακά Φαγητά 08
Τι λαχανικά να μαγειρέψετε στην ψησταριά αυτή την άνοιξη

Μάθετε από τους Ειδικούς 10
Συμβουλές για BBQ από την ομάδα των Ειδικών στο Ψήσιμο της Weber

Αισθάνεστε Άτολμοι 12
Αρωματικό και φρέσκο: γιατί το ανοιξιάτικο αρνί είναι το καλύτερο πασχαλινό πιάτο

ΣΥΝΤΑΓΗ: Τραγανά Αρνίσια Παϊδάκια 13

ΣΥΝΤΑΓΗ: Σιγοψημένη Σπάλα Αρνιού 13

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Πώς να γίνετε ένας Εξαιρετικός Καλεσμένος ... στο δικό σας BBQ 16
Φιλοξενία χωρίς άγχος, με λίγη βοήθεια από τη Weber

Αρτόκαρπος vs Pulled Pork 18
Μπορεί αυτή η χορτοφαγική υπερτροφή να αντικαταστήσει το κλασικό BBQ;

ΣΥΝΤΑΓΗ: Pulled Pork Κλασικό Στυλ 19

ΣΥΝΤΑΓΗ: Ψιλοκομμένος Αρτόκαρπος 19

Πάμε για το Χρυσό! 20
Ετοιμαστείτε για ένα ολυμπιακό καλοκαίρι με αυτή την Ιαπωνική τεχνική BBQ

ΣΥΝΤΑΓΗ: Σάλτσα Yakiniku 21

Ψήστε Όπως οι Πρωταθλητές 22
Μέσα στον κόσμο των πρωταθλητών του μπάρμπεκιου

Ολόκληρο Γουρουνόπουλο 28
Ώρα για τη λίστα επιθυμιών: πώς να ψήσετε ένα γουρουνόπουλο γάλακτος

ΣΥΝΤΑΓΗ: Γουρουνόπουλο Γάλακτος 29

ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ

Πρωινό στο BBQ 32
Ξυπνήστε και λάμψτε: δυναμική μαγειρική με τη Weber

Εστίαση στο Ψάρι 34
Στα παρασκήνια της μεγάλης αγοράς ψαριών του Λονδίνου

ΣΥΝΤΑΓΗ: Καπνιστή Πέστροφα σε Πλάκα Κέδρου 37

Κεραστείτε 38
Γιατί πρέπει να δοκιμάσετε να ψήσετε αστακό στη σχάρα αυτό το φθινόπωρο

ΣΥΝΤΑΓΗ: Αστακός Θερμιδώρ 39

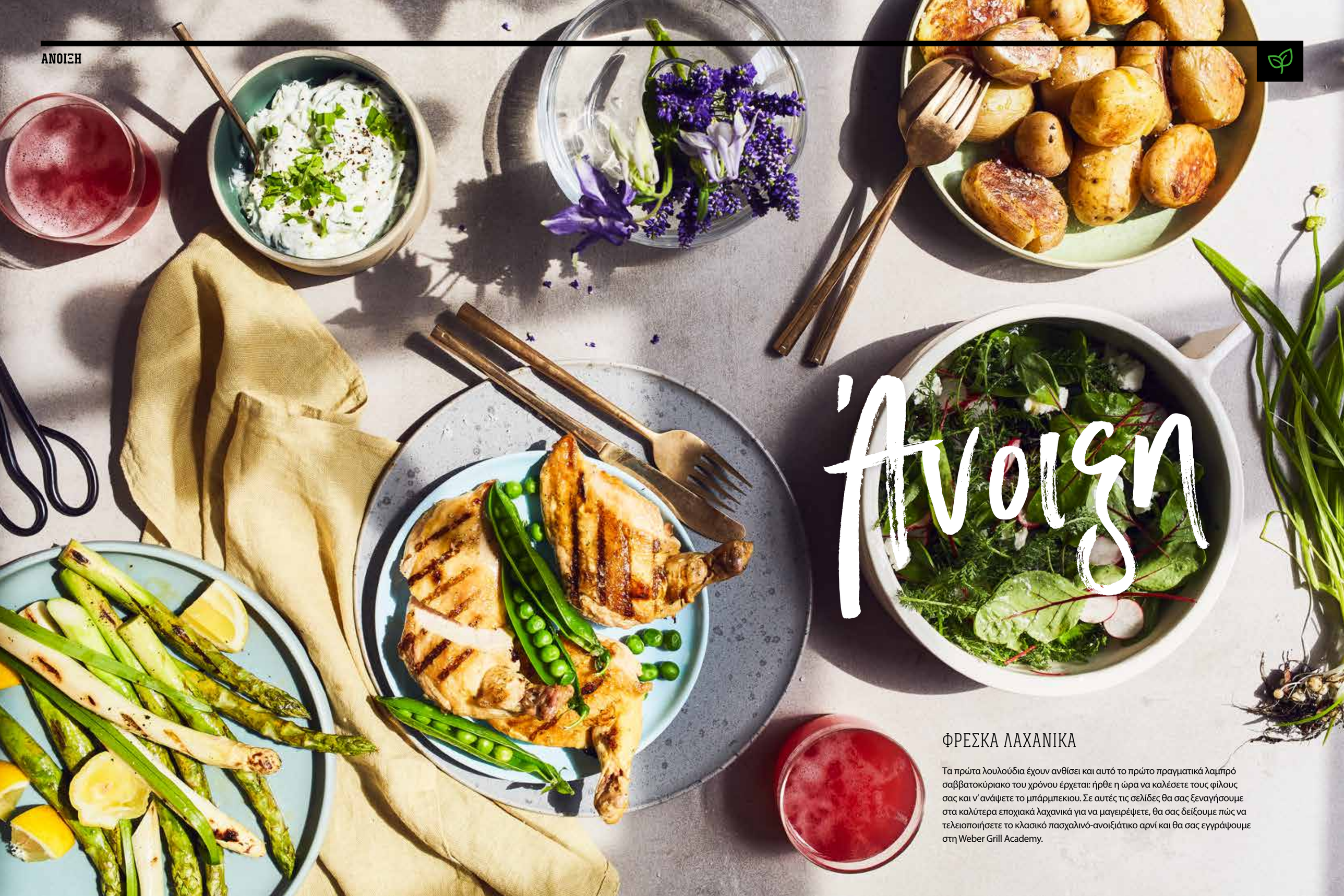
ΧΕΙΜΩΝΑΣ

Για να ζεσταθείτε τον χειμώνα 42
Πώς να διατηρείτε ψηλά το ηθικό σας γύρω από την ψησταριά

ΣΥΝΤΑΓΗ: Πικάντικα Κέικ Κολοκύθας και Καυτό White Russian 42

Καθαριότητα και Φροντίδα 44
Γιατί ο χειμώνας είναι η κατάλληλη εποχή για έναν ανοιξιάτικο καθαρισμό

Σερβίρετε όπως οι επαγγελματίες 46
Η παρουσίαση είναι το κλειδί: πώς να σερβίρετε με στιλ



Άνοιξη

ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Τα πρώτα λουλούδια έχουν ανθίσει και αυτό το πρώτο πραγματικά λαμπρό σαββατοκύριακο του χρόνου έρχεται: ήρθε η ώρα να καλέσετε τους φίλους σας και ν' ανάψετε το μπάρμπεκιου. Σε αυτές τις σελίδες θα σας ξεναγήσουμε στα καλύτερα εποχιακά λαχανικά για να μαγειρέψετε, θα σας δείξουμε πώς να τελειοποιήσετε το κλασικό πασχαλινό-ανοιξιάτικο αρνί και θα σας εγγράψουμε στη Weber Grill Academy.

Η ΑΝΟΙΞΗ ΦΕΡΝΕΙ ΠΛΗΘΩΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ – ΔΕΙΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΤΑ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Ψημένα στην ψησταριά, τα φρέσκα λαχανικά είναι ιδανικά για ένα ελαφρύ κυρίως πιάτο ή για ένα συνοδευτικό γεμάτο θρεπτικά συστατικά. Όμως δεν έχουν παραχθεί όλα τα λαχανικά με τον ίδιο τρόπο. Επιλέγοντας τα κηπευτικά σας ανάλογα με το αν είναι η εποχή τους συνδέεστε με τους ντόπιους αγρότες, ενώ παράλληλα ενισχύετε τις υφές, τις γεύσεις και τις βιταμίνες στο πιάτο σας.

«Όταν κάτι είναι «στην εποχή του», όλοι οι παράγοντες ανάπτυξης συμβάλλουν για να δημιουργηθεί το καλύτερο κηπευτικό: η περιοχή, το κλίμα, η ποικιλία, το έδαφος», εξηγεί ο Adam Johnson, Επικεφαλής Σεφ Ανάπτυξης στη σχολή μαγειρικής Raymond Blanc στο ξενοδοχείο Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons στο Οξφορντσάιρ. Σε ένα ειδυλλιακό υπαίθριο σκηνικό, στο Belmond Le Manoir, βρίσκεται η σχολή μαγειρικής Raymond Blanc, όπου το κοινό μπορεί να μάθει τη γαλλική κουζίνα. Πολλά μαθήματα επικεντρώνονται σε συνταγές που είναι σημαντικές για τον Raymond και δείχνουν τα πιάτα που τον ενέπνευσαν να γίνει ο βραβευμένος με αστέρι Michelin σεφ που είναι σήμερα. Και στις μεγάλες εκτάσεις και στους κήπους, τα λαχανικά συλλέγονται απαλά από τη γη και φτάνουν στο τραπέζι όλο τον χρόνο.

Όμως, δεν χρειάζεστε τη δική σας κουζίνα 2 αστεριών Michelin ή τη δική σας αγροτική έκταση για να εξασφαλίσετε το καλό φαγητό. Παντού, ντόπιοι παραγωγοί που πωλούν σε ντόπιους πελάτες συλλέγουν τα λαχανικά τους στην ακμή της ωρίμασής τους, τονίζει ο Adam. «Όταν μαγειρεύετε με τοπικά, εποχιακά λαχανικά, επωφελείστε φυσικά από το μειωμένο αποτύπωμα άνθρακα και τη μειωμένη συσκευασία, πράγμα που σημαίνει πιο φρέσκα προϊόντα, που με τη σειρά τους σημαίνουν μεγαλύτερη διατήρηση των βιταμινών και των θρεπτικών στοιχείων, καθώς τα λαχανικά δεν αποθηκεύονται για μεγάλα διαστήματα και δεν διανύουν μεγάλες αποστάσεις». Δείτε τι είναι καλό την άνοιξη:

ΠΡΑΣΑ

... είναι ένα εξαιρετικά ευέλικτο λαχανικό, από την κατσαρόλα έως την ψησταριά. Κατά την εποχή των ψυχρότερων μηνών του χρόνου έως την αρχή της άνοιξης, είναι ιδανικά για το πρώτο μεγάλο μπάρμπεκιου της χρονιάς. Επιπλέον, αποτελούν μια υπερδύναμη θρεπτικών συστατικών – ιδανικά για να αποφύγετε τα πρώτα ανοιξιάτικα κρυολογήματα. «Βάλτε μεγάλα πράσα απευθείας στα κάρβουνα μέχρι να καψαλιστεί παντού η φλούδα», συνιστά ο Johnson. «Αφαιρέστε και τοποθετήστε τα σε έναν δίσκο και αφήστε την υπολειπόμενη θερμότητα να ζεστάνει το εσωτερικό του πράσου. Ξεφλουδίστε τα εξωτερικά καψαλισμένα στρώματα και θα σας μείνει ένα όμορφα μαγειρεμένο στον ατμό πράσο, το οποίο θα είναι μαλακό και θα έχει έντονο χρώμα. Είναι νόστιμο βουτηγμένο σε μια συνοδευτική σάλτσα μουστάρδας Dijon». Η Master-Touch Premium ή η Summit Charcoal της Weber είναι εξίσου τέλειες ψησταριές για αυτό, με άφθονο χώρο στα κάρβουνα για να γίνουν τα λαχανικά απολύτως τραγανά.

ΚΑΡΟΤΑ

... είναι νόστιμα τόσο ωμά όσο και βρασμένα, αλλά όταν ψηθούν στην ψησταριά, η γεύση τους απογειώνεται. «Το ψήσιμο των λαχανικών προσθέτει μια διαφορετική γεύση και υφή που δε μπορείτε να δημιουργήσετε στην οικιακή σας κουζίνα», εξηγεί ο Johnson, ο οποίος διδάσκει χρησιμοποιώντας τις ψησταριές της Weber. «Επιπλέον, η υψηλή, ξηρή θερμότητα της ψησταριάς σημαίνει ότι μπορείτε γενικά να μαγειρεύετε λαχανικά πολύ πιο γρήγορα κάτι που συμβάλλει στη διατήρηση της γεύσης τους». Τα καρότα φτάνουν στο απόγειό τους την άνοιξη, είναι εξαιρετικά ενισχυτικά δύναμης και τα αντιοξειδωτικά τους πιστεύεται ότι βοηθούν τις γνωστικές ικανότητες. Ρίξτε τα καρότα σας σε μια σάλτσα από ελαιόλαδο, κύμινο, πάπρικα και αλάτι πριν τα τοποθετήσετε στην ψησταριά ή μέσα σε ένα Καλάθι Ψησίματος της Weber. Μόλις ψηθούν περιχύστε τα με λίγο χυμό από λάιμ και μια κουταλιά κρέμα γάλακτος: προσθέστε λίγα καρυκεύματα και αφήστε τα να κρυώσουν ώστε να εξουδετερωθούν τα φυσικά σάκχαρα των λαχανικών.

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

... μίσχοι, τοποθετημένα σε πράσινες ή λευκές σειρές στους πάγκους των αγορών των αγροτών είναι σαν προσκλητήρια των τελευταίων μηνών της άνοιξης. Εάν μαγειρευτούν σωστά, αυτά τα λαχανικά με τις πυκνές ίνες μπορούν να γίνουν τραγανά, λεία και να ξεχυλίσουν με τη γεύση τους. Καρυκευμένα με φειδώ, με ελάχιστο ελαιόλαδο και μια πρέζα αλάτι, τα σπαράγγια είναι ένα όμορφο συνοδευτικό πιάτο για τον ψητό σολομό ή το κοτόπουλο με βότανα. Όπως εξηγεί ο Johnson: «Τα διακριτικά καρυκεύματα, που βρίσκονται σε ισορροπία μεταξύ τους, είναι αυτά που μπορούν να απογειώσουν ένα πιάτο που περιλαμβάνει απλά ψητά λαχανικά σε κάτι νόστιμο και εκπληκτικό».

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Το PREMIUM GRILLING BASKET χωράει πολλά λαχανικά, προσθέτοντας στο φαγητό σας το αδιαμφισβήτητο άρωμα του καπνιστού μπάρμπεκιου

Το DELUXE GRILLING BASKET σας βοηθά να προετοιμάσετε κομμένα λαχανικά ή ακόμα και μικρά κομμάτια κρέατος με ευκολία

Μάθετε από τους Ειδικούς

Ο Stefano Esposito εν ώρα εργασίας στην κουζίνα της Weber

ΟΙ ΑΚΑΔΗΜΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ WEBER ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΔΙΚΤΥΟ ΣΧΟΛΩΝ BBQ ΑΦΙΕΡΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ. ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΕΑΡΙΝΟ ΕΞΑΜΗΝΟ ΕΔΩ

Έχετε σίγουρα μαγειρέψει στην ψησταριά στο παρελθόν, αλλά πόσα ξέρετε πραγματικά για τις δυνατότητες του μπάρμπεκιου; Είτε θέλετε να μάθετε περισσότερα για την ολοκαίνουρια ψησταριά που λάβατε ως δώρο, είτε βρίσκεστε σε καλό δρόμο για να γίνετε πραγματικός ειδικός στον κλάδο, η Ακαδημία Ψησίματος της Weber είναι εδώ για να σας βοηθήσει.

Με τοποθεσίες σε όλη την Ευρώπη, οι Ακαδημίες Ψησίματος της Weber είναι μέρη όπου οι άνθρωποι μπορούν να μάθουν για την κουλτούρα του μπάρμπεκιου, να λάβουν συμβουλές από σεφ που είναι πραγματικά ειδικοί στο μπάρμπεκιου και να μάθουν περισσότερα για το πώς να επιτύχουν τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα από τη Weber ψησταριά τους. Οι ακαδημίες προσφέρουν μαθήματα για όλα τα επίπεδα και καλύπτουν ένα μεγάλο εύρος θεμάτων, στα οποία περιλαμβάνονται τα εξής: πώς να ψήσετε την τέλεια μπριζόλα, πώς να μάθετε την τέχνη του BBQ και πώς να μαγειρέψετε λαχανικά στην ψησταριά.

Εκτός από την απόκτηση νέων δεξιοτήτων, στόχος επίσης είναι να διασκεδάσετε και να εμπνευστείτε, γεγονός που αποτελεί αναμφισβήτητα έναν από τους λόγους επιτυχίας της Ακαδημίας. Από την έναρξη λειτουργίας τους, οι Grill Academies έχουν διδάξει σε πάνω από 500.000 λάτρεις του μπάρμπεκιου και έχουν ήδη γίνει το μεγαλύτερο δίκτυο σχολών μαγειρικής στον κόσμο, με πάνω από 100 τοποθεσίες έως σήμερα.

Για να μάθετε περισσότερα για αυτή τη συναρπαστική ιδέα, ζητήσαμε από τρεις σεφ της Weber Grill Academy να μας δώσουν τις κορυφαίες συμβουλές τους για το μπάρμπεκιου και τι μπορεί να προσφέρει η Ακαδημία στους μαθητές.

GUILLAUME FOURCADE, ΓΑΛΛΙΑ

Γιατί οι Ακαδημίες Ψησίματος είναι τόσο δημοφιλείς;

GF: «Η κοινωνικοποίηση, η ανταλλαγή συμβουλών, η διασκέδαση και το να κάνεις κάτι διαφορετικό»: είναι μερικοί από τους λόγους που ακούσαμε στο ερώτημα γιατί η Ακαδημία Ψησίματος προσελκύει το ενδιαφέρον τόσων ανθρώπων. Οι άνθρωποι αναζητούν νέες εμπειρίες, για να ξεφύγουν από την τεχνολογία και τη δουλειά, και η συνάντησή τους σε ένα μάθημα BBQ είναι μια τέλεια εμπειρία. Όλοι θέλουν να μάθουν πώς να γίνουν ήρωες του μπάρμπεκιου και να είναι υπερήφανοι για την απόδοσή στο ψήσιμο στο σπίτι, με του φίλους και την οικογένειά τους. Τα μαθήματά μας είναι ο τέλειος οδηγός τους!

Ποιο είναι το πιο σημαντικό μάθημα που διδάσκεις στους μαθητές σου;

GF: Παράλληλα με την πρακτική μαγειρική, οι πελάτες από ένα σεμινάριο Grill Academy μαθαίνουν τις άμεσες και έμμεσες μεθόδους μαγειρικής και αυτό είναι το πιο πολύτιμο μάθημα. Αυτό επιτρέπει στους ανθρώπους να διευρύνουν τις εμπειρίες τους σε τελείως διαφορετικές συνταγές και κουζίνες. Οι άνθρωποι συχνά πιστεύουν ότι μπορούν να μαγειρέψουν μόνο λουκάνικα και βασικό φαγητό σε μια ψησταριά, εμείς τους διδάσκουμε ότι μπορούν να δημιουργήσουν πιάτα υψηλής γαστρονομίας, με τον γαλλικό τρόπο.

PER EHRLUND, ΣΟΥΗΔΙΑ

Ποιο είναι το πιο εύκολο κρέας για μπάρμπεκιου; Και ποιο είναι το πιο απαιτητικό;

PE: Για μένα, το ευκολότερο θα ήταν μια μοσχαρίσια μπριζόλα και το πιο δύσκολο θα ήταν σίγουρα το στήθος. Έχω ψήσει 40 ή 50 φορές αυτό το είδος κρέατος στη ζωή μου και θα έλεγα ότι έχω επιτύχει πραγματικά σε περίπου 10 από αυτές. Όταν μαγειρεύετε στήθος, πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τη θερμοκρασία. Το κρέας πρέπει να είναι απολύτως κατάλληλο για να επιτύχουμε το τέλειο αποτέλεσμα.

Ποια είναι η πιο σημαντική συμβουλή σας για το μπάρμπεκιου;

PE: Το πιο σημαντικό πράγμα όταν κάνετε μπάρμπεκιου είναι να χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο. Με αυτό τον τρόπο, δε μπορείτε ποτέ να αποτύχετε. Επίσης, θα πρέπει να θυμάστε μη χρησιμοποιείτε πάρα πολλές μπρικέτες, διότι θερμαίνουν υπερβολικά την ψησταριά. Ως αποτέλεσμα, το φαγητό μαγειρεύεται πολύ γρήγορα και μπορεί ακόμα και να καεί, επειδή δεν μπορείτε να ελέγξετε εύκολα τη θερμοκρασία της ψησταριάς.

STEFANO ESPOSITO, ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Τι σχόλια λαμβάνετε συνήθως από τους ανθρώπους που έχουν παρακολουθήσει την Grill Academy;

SE: Πάντα λαμβάνω θετικά σχόλια από τους μαθητές μου για τα σεμινάριά μας. Τα σεμινάρια διευκολύνουν την εκμάθηση νέων δεξιοτήτων. Ακόμα και στα άτομα που όταν έρχονται πιστεύουν ότι ξέρουν αρκετά, καταφέρνουμε να τους δείξουμε πώς να κάνουν τη διαδικασία ψησίματος καλύτερη. Στόχος είναι να τους δώσουμε πρακτικές συμβουλές με τις οποίες θα κάνουν την εμπειρία ψησίματός τους στο σπίτι ευκολότερη.

Υπάρχει κάτι που δεν έχετε ψήσει στο μπάρμπεκιου;

SE: Βασικά έχω ψήσει τα πάντα στο μπάρμπεκιου τουλάχιστον μία φορά – τα πάντα από βοδικό, χοιρινό, αρνί, πουλερικά... Εν τέλει, τα πάντα μπορούν να ψηθούν στην ψησταριά!

Τολμήστε

ΔΥΟ ΑΔΕΡΦΕΣ ΑΠΟ ΤΟ SUFFOLK ΣΑΣ ΔΕΙΧΝΟΥΝ ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΣΤΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΟ ΑΡΝΙ – ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΚΡΕΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΧΗ

Συνώνυμο με την άνοιξη, το αρνί συχνά παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο στις πασχαλινές γιορτές, αλλά αυτό το ευέλικτο κρέας μπορεί να είναι μια κορυφαία επιλογή όλο τον χρόνο, ειδικά όταν μαγειρευτεί τέλεια στην Weber ψησταριά σας.

Λίγοι άνθρωποι το γνωρίζουν αυτό καλύτερα από τις λάτρεις του «πραγματικού φαγητού», την Emily και τη Lucy McVeigh από την Kenton Hall Estate του Suffolk. Εκεί, λειτουργούν μια σχολή μαγειρικής, ένα κρεοπωλείο γνωστό ως «The Food Hub» καθώς και ένα βιώσιμο αγρόκτημα υψηλής ποιότητας για βοειδή, γουρούνια και ένα εποχιακό κοπάδι αρνιών. «Νοιαζόμαστε πολύ για τα ζώα και τους φερόμαστε με τον μεγαλύτερο σεβασμό κατά τη διαδικασία σφαγής», αναφέρει η Emily για τα χαρούμενα, χωρίς αντιβιοτικά ζωντανά της, τα οποία είναι ελεύθερα να βόσκουν όποτε το επιτρέπει ο καιρός. «Το τάισμα με γρασίδι είναι πάντα το καλύτερο. Μας αρέσουν οι αργοί ρυθμοί, που επιτρέπουν στα ζώα να μεγαλώσουν, κάτι που κάνει το κρέας να έχει καλύτερη γεύση – γίνεται πιο χυμώδες».

Ενώ η Emily και η Lucy προετοιμάζουν τα αρνιά τους ειδικά για το Πάσχα, αφού σφαχτούν επί τόπου, μεγάλο μέρος από το υπόλοιπο κρέας ψύχεται για να χρησιμοποιηθεί στο Food Hub, αλλά και από τους συμμετέχοντες στη Weber Grill Academy. «Είναι μια όμορφη, κυκλική διαδικασία και οι μαθητές κατανοούν τα πάντα σχετικά με το κρέας που ετοιμάζουν», εξηγεί η Emily. Οι αγαπημένες τις συνταγές αξιοποιούν στο έπακρο δύο διαφορετικά μέρη του αρνιού στην ψησταριά: τη σπάλα για αργό έμμεσο ψήσιμο και τα παϊδάκια για γρήγορο άμεσο ψήσιμο. «Θέλετε να μαγειρέψετε μια σπάλα «αργά και σιγανά», ώστε να πάρει μια πραγματική απαλή υφή όμοια με εκείνη του στήθους, ενώ τα παϊδάκια γίνονται ζουμερά και μοιάζουν με τις μπριζόλες».

Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο το επιλεγμένο κομμάτι, η Emily προτείνει να χρησιμοποιήσετε έναν αισθητήρα θερμοκρασίας: «Είναι ένα εξαιρετικό εργαλείο που δυστυχώς δεν χρησιμοποιείται αρκετά. Συνιστώ σε όλους να το χρησιμοποιούν. Επίσης, αφού αποσύρετε το κρέας από την ψησταριά, δώστε του χρόνο να ξεκουραστεί, αφού θα συνεχίσει και τότε να ψήνεται». Ένα άλλο εργαλείο που μπορεί να είναι χρήσιμο για το ψήσιμο του αρνιού είναι η γάστρα, η οποία σας επιτρέπει να φτιάξετε το τέλειο στιφάδο ή γιουβέτσι απευθείας στην ψησταριά.

Όσο για εκείνες τις νόστιμες συνταγές, τα τραγανά αρνίσια παϊδάκια είναι ένα βασικό ανοιξιάτικο φαγητό στην Kenton Hall Estate και συχνά τα απολαμβάνουμε με σάλτσα verde ως ένα εθιστικό μεσοβδόμαδο γεύμα, ενώ η χορταστική σπάλα με κόκκαλο είναι ιδανική για πάρτι και συγκεντρώσεις. «Φτιάχνουμε στην ψησταριά πίτες και μαροκινό κους κους σε συνδυασμό με μια σαλάτα καρότου και κύμινου και τέλος μια σαλάτα με γίγαντες και χαρίσα για να προσεγγίσουμε τις γεύσεις της Μέσης Ανατολής». Για κάθε περίσταση, καλό είναι να ζητήσετε από τον κρεοπώλη σας ένα αρνί που εκτρέφεται βιολογικά. Και είναι ακόμα καλύτερο να ξέρετε πώς έχει αντραφεί και από ποια φάρμα προέρχεται».

ΣΙΓΟΨΗΜΕΝΗ ΣΠΑΛΑ ΑΡΝΙΟΥ

ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ ΚΑΙ ΡΟΔΙ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 3 ώρες
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 2 ½ ώρες
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Μαντεμένια Γάστρα GBS

1 σπάλα αρνιού
500 ml γιαούρτι
Ξύσμα και χυμός από 2 πορτοκάλια
10 γρ. αλεσμένο κόλιανδρο
10 γρ. αλάτι
10 γρ. μείγμα μπαχαρικών Ras el Hanout
2 σκελίδες σκόρδο
20 γρ. φύλλα φρέσκο κόλιανδρο (χωρίς τα κοτσάνια)
1 ρόδι

1. Σε ένα μπλέντερ ή έναν επεξεργαστή τροφίμων, αναμείξτε τον χυμό πορτοκαλιού και το ξύσμα, τους βλαστούς κόλιανδρου, το σκόρδο και τα ξηρά υλικά. Αναμείξτε μέχρι το σκόρδο να αλεστεί πλήρως.

2. Προσθέστε το γιαούρτι και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

3. Τοποθετήστε τη σπάλα αρνιού σε μια μεγάλη σακούλα με zipper και περιχύστε με τα τρία τέταρτα της μαρινάτας το αρνί, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει αέρας στη σακούλα και σφραγίστε τη. Τοποθετήστε τη σακούλα στο ψυγείο και αφήστε το κρέας να μαριναρισ τεί για τουλάχιστον 2–3 ώρες ή όλη τη νύχτα εάν είναι εφικτό.

4. Προετοιμάστε την ψησταριά σε έμμεση θερμότητα, περίπου στους 150 °C. Εάν χρησιμοποιείτε ψησταριά με κάρβουνα, θα χρειαστείτε μισό δοχείο εκκίνησης αναμμένες μπρικέτες.

5. Τοποθετήστε το αρνί μαζί με τη μαρινάτα σε έναν δίσκο ψησίματος και καλύψτε το με αλουμινόχαρτο ή βάλτε το στη γάστρα με το καπάκι κλειστό.

6. Προετοιμάστε την ψησταριά σε έμμεση θερμότητα και μαγειρέψτε με το καπάκι κλειστό για 2½ ώρες, έπειτα αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο ή το καπάκι της γάστρας και μαγειρέψτε για άλλη μία ώρα.

7. Αφαιρέστε το φαγητό από την ψησταριά και αφήστε το να ξεκουραστεί για 15 λεπτά προτού το σερβίρετε. Βγάλτε το κρέας και περιχύστε το με την υπόλοιπη μαρινάτα, προσθέστε τα φύλλα κόλιανδρου και τους σπόρους ροδιού για να το σερβίρετε.

Πρόταση σερβιρίσματος:
Χούμους, Baba Ganoush, κους κους και πίτα

ΤΡΑΓΑΝΑ ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ

ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ VERDE

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 30 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 8 ΛΕΠΤΑ

4 μεγάλα αρνίσια παϊδάκια

Σάλτσα Verde
2 μεγάλες χούφτες φρέσκο πλατύφυλλο μαϊντανό
1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό
1 χούφτα φρέσκια μέντα
1 χούφτα φρέσκο άνηθο
2 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες
4 κ.γ. κάπαρη, αποξηραμένη
6 αγγουράκια τουρσί
4 φιλέτα αντζούγιας
1 κ.γ. μουστάρδα Dijon
3–4 κ.γ. ξύδι από κόκκινο κρασί
Ξύσμα από 1 λεμόνι
8 κ.γ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
Μια πρέζα θαλασσινό αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

1. Ψιλοκόψτε τα βότανα σ' ένα μεγάλο ξύλο κοπής. Προσθέστε το σκόρδο, την κάπαρη, τα αγγουράκια τουρσί, τα φιλέτα αντσούγιας και το ξύσμα λεμονιού. Συνεχίστε να ψιλοκόβετε και αναμείξτε τα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

2. Τοποθετήστε τα σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέστε τη μουστάρδα και το ξύδι, έπειτα προσθέστε αργά το ελαιόλαδο.

3. Δοκιμάστε και καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι για να εξισορροπήσετε τις γεύσεις. Μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε ελαφρώς τις γεύσεις, οπότε συνεχίστε να δοκιμάζετε και προσθέστε περισσότερο λάδι, ξύδι και αλατοπίπερο αν χρειαστεί.

4. Προετοιμάστε την ψησταριά για άμεση θερμότητα, περίπου στους 180–200 °C.

5. Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια και από τις δύο πλευρές με λάδι και αφήστε τα παϊδάκια να φτάσουν σε θερμοκρασία δωματίου για 15 λεπτά προτού τα ψήσετε στην ψησταριά.

6. Ψήστε τα αρνίσια παϊδάκια στην ψησταριά σε μεσαία φωτιά, με κλειστό καπάκι. Για μισοψημένο (medium rare), μαγειρέψτε περίπου 8 λεπτά ή μέχρι η εσωτερική θερμοκρασία να φτάσει στους 54 °C, γυρίζοντάς τα μία φορά. Αφαιρέστε τα από την ψησταριά και αφήστε τα να ξεκουραστούν για 5 λεπτά προτού τα σερβίρετε με την πράσινη σάλτσα verde.

Καλοκαίρι

ΒΑΛΤΕ ΜΠΡΟΣ

Η θερμοκρασία ανεβαίνει και οι ημέρες γίνονται μεγαλύτερες. Η καλοκαιρινή σεζόν έφτασε και κάθε σαββατοκύριακο απαιτεί ένα μπάρμπεκιου. Συνεχίστε το διάβασμα για να μάθετε πώς να φτιάξετε το σκηνικό και να χαλαρώσετε, πώς είναι να ψήνετε με τους πρωταθλητές του BBQ, βάζοντας στη λίστα των επιθυμιών σας το ψήσιμο ενός ολόκληρου γουρουνόπουλου – και πώς να φτιάξετε pulled pork στο BBQ, με ή χωρίς το χοιρινό.

Πώς να γίνετε ένας Εξαιρετικός Καλεσμένος... στο δικό σας BBQ

ΤΟ ΚΛΕΙΔΙ ΓΙΑ ΞΕΓΝΟΙΑΣΤΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΑ, ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΗΣ WEBER

Η πρόβλεψη του καιρού μιλά για ηλιοφάνεια, η ψησταριά είναι έξω και έχετε καλέσει μερικούς στενούς φίλους στο σπίτι σας. Σύντομα θα φτάσουν με σαλάτες, συνοδευτικά και επιδόρπια, χαρούμενοι για το ρεπό τους. Όμως τι θα γίνει με τα δικά σας; Είναι λογικό να είστε πολύ απασχολημένος όταν είστε ο διοργανωτής του πάρτι, αλλά μην ξεχνάτε ότι καλός οικοδεσπότης σημαίνει και καλός φιλοξενούμενος. Αυτός ο απλός οδηγός μπορεί να σας βοηθήσει να τα έχετε όλα υπό έλεγχο, ώστε να μπορείτε να απολαύσετε το BBQ. Στην πραγματικότητα, μπορεί να διασκεδάσετε τόσο πολύ, ώστε να ξεχάσετε ότι είστε ο οικοδεσπότης.

1. ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΑΣ

Μη χάσετε πολύτιμο χρόνο κάνοντας την απαραίτητη προετοιμασία αφότου φτάσουν οι επισκέπτες σας. Φροντίστε το κρέας σας να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και προσθέστε μπαχαρικά ή τη μαρινάτα προτού ξεκινήσει το πάρτι. Μην παραλείψετε το αστέρι της παράστασης: η ψησταριά και η τριγύρω περιοχή πρέπει να είναι καθαρή, το επίπεδο του αερίου ή του κάρβουνου πρέπει να είναι υψηλό, τα εργαλεία σας παραταγμένα και έτοιμα να ξεκινήσουν.

2. ΜΗΝ ΑΦΗΣΕΤΕ ΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΣΤΗΝ ΤΥΧΗ ΤΟΥΣ

Το τελευταίο πράγμα που θέλετε είναι να εμφανιστούν όλοι με την ίδια μοντέρνα σαλάτα. Αποφασίστε από πριν ποιος θα φέρει τι, ώστε να καλύψετε τα ψωμιά, τις σάλτσες, τα συνοδευτικά και τα επιδόρπια.

3. ΜΗΝ ΤΟ ΠΑΡΑΚΑΝΕΤΕ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

Σίγουρα, θα θέλετε να επιδείξετε τις ικανότητες σας στην προετοιμασία των κοκτέιλ, αλλά ένα αξιοπρεπές μπάρμπεκιου θα πρέπει να εστιάζεται στο κρέας. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να το συνδυάσετε με ποτά που κρυώνουν εύκολα και σερβίρονται εύκολα, όπως η αγαπημένη σας μπύρα ή το αγαπημένο σας κρασί.

4. ΑΦΗΣΤΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΕΙ ΤΕΛΕΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΣΑΣ

Εάν θέλετε να απολαύσετε τη συντροφιά των φίλων σας αφήστε το Weber Connect Smart Grilling Hub να ελέγχει τη θερμοκρασία του κρέατος χωρίς τη συνεχή επίβλεψή σας. Ακόμα καλύτερα, αφήστε την καθοδηγούμενη λειτουργία ψησίματός του να σας κατευθύνει βήμα προς βήμα για τα τέλεια αποτελέσματα.

5. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΙΣΤΑ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΠΟΥ ΑΡΕΣΕΙ ΣΤΟΥΣ ΦΙΛΟΥΣ ΣΑΣ

Το τελευταίο πράγμα που θέλετε σε ένα χαλαρωτικό πάρτι είναι να μαλώνουν οι φιλοξενούμενοι για τις μουσικές επιλογές. Διατηρήστε την απλή με καλοκαιρινές εύκολες στο άκουσμα μελωδίες με τις οποίες μπορούν όλοι να τραγουδήσουν. Δεν είναι η κατάλληλη στιγμή να τους γνωρίσετε το αγαπημένο σας πειραματικό τρίο της τζαζ.

6. ΟΡΙΣΤΕ ΕΝΑΝ ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗ

Σίγουρα, το πάρτι δεν μπορεί να ξεκινήσει χωρίς εσάς, αλλά μπορεί να συνεχιστεί χωρίς εσάς. Γι'αυτό πρέπει να ζητήσετε σε κάποιον από τους φιλοξενούμενούς σας να σας αναπληρώνει κατά καιρούς προτού ξεκινήσετε με την ψησταριά. Με αυτό τον τρόπο, εάν χρειαστεί να φέρετε την επόμενη γύρα μπύρες, θα έχετε ένα αξιόπιστο άτομο που αναλαμβάνει το ψήσιμο.

WEBER CONNECT:

Η πλατφόρμα μας, που βασίζεται στο cloud για συνταγές και συμβουλές, είναι ο βοηθός σας στο ψήσιμο. Όλη αυτή η τεχνογνωσία διαβιβάζεται μέσω του Weber Connect σε διάφορες συσκευές, όπως το Weber Smart Grilling Hub που έχει ενσωματωμένη λειτουργία έξυπνου ψησίματος. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τον ιστότοπο **weber.com**

Αρτόκαρπος vs Pulled Pork

ΜΕ ΥΦΗ ΟΜΟΙΑ ΜΕ ΑΥΤΗ ΤΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ, Ο ΑΡΤΟΚΑΡΠΟΣ ΕΙΝΑΙ Η ΠΙΟ ΠΡΟΣΦΑΤΗ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΤΟ ΡΕΠΕΡΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΣΑΣ

Είναι δύσκολο να είστε ο μοναδικός χορτοφάγος στο μπάρμπεκιου. Πέρα από τις συνήθεις επιλογές, λαχανικά κτλ υπάρχουν υλικά που μιμούνται πραγματικά την υφή του κρέατος. Αυτό το καλοκαίρι, ανεβάστε επίπεδο στο BBQ σας και κερδίστε τον διαρκή σεβασμό των χορτοφάγων φίλων σας δίνοντας στον ψιλοκομμένο αρτόκαρπο έναν πρωταγωνιστικό ρόλο.

Παρόλο που είναι σχετικά νέος στο δυτικό κοινό, ο αρτόκαρπος έχει αποτελέσει ένα σημαντικό συστατικό μαγειρικής σε τροπικά κλίματα για πολλές γενιές. Σε μέγεθος ενός μικρού πεπονιού, ο αρτόκαρπος έχει ένα πράσινο, σβολώδες κέλυφος που μπορεί να σας θυμίσει έναν ανανά. Η λαστιχωτή, ινώδης υφή του το κάνει ιδανικό για να απορροφά σάλτσες και ένα τέλειο συστατικό για κάρυ, στιφάδο, σαλάτες και σάλτσες. Φυσικά, στην Νοτιοανατολική Ασία και τη Νότια Ινδία, το γνωρίζουν αυτό εδώ και χρόνια. «Οι καλοκαιρινές μου διακοπές στο χωριό των παπούδων μου στο Tamil Nadu είναι ημιτελείς χωρίς να φάω τους φρέσκους από τον αγρό, ώριμους αρτόκαρπους και τους άγουρους μικρούς αρτόκαρπους ψημένους σε δυνατή φωτιά», είπε ο Vij Senthilnathan, ένας αρχιμάγειρας από τη Νότια Ινδία με έδρα στην Καλιφόρνια και ιδρυτής του blog Spices and Aroma. «Μεγάλωσα τρώγοντας αυτό το φρούτο».

Οι λάτρεις διχάζονται για τη γεύση, ορισμένοι το θεωρούν γλυκό όταν είναι ώριμο, ενώ άλλοι το παρομοιάζουν στην άγουρη μορφή του με ένα άλλο αγαπημένο του μπάρμπεκιου: το pulled pork. Αυτή η λιχουδιά του μπάρμπεκιου έχει γίνει μια καλοκαιρινή πρώτη ύλη στις νότιες Ηνωμένες Πολιτείες εδώ και πολλές γενιές και παρασκευάζεται μαγειρεύοντας το πιο τρυφερό και λιπαρό τμήμα του ζώου (συνήθως χοιρινή σπάλα) αργά σε χαμηλή φωτιά και έπειτα μαδώντας το κρέας σε λωρίδες με ένα πιρούνι. Ο αρτόκαρπος, όταν παρασκευάζεται σωστά, έχει μια υφή που λιώνει στο στόμα με μια συμπυκνωμένη γεύση που ταιριάζει απόλυτα με τη σάλτσα μπάρμπεκιου. Και επιπλέον, είναι εξαιρετικά εύκολη παρασκευή του στην ψησταριά με τη χρήση του εξαρτήματος GBS Wok.

Ευτυχώς, η γεύση είναι το μεγαλύτερο πλεονέκτημα του αρτόκαρπου , όταν έχει να κάνει με το μπάρμπεκιου. «Μου αρέσει το pulled pork και η υφή του αρτόκαρπου είναι παρόμοια», είπε ο Senthilnathan. «Μπορείτε να πάρετε έναν μικρό, άγουρο αρτόκαρπο και χρησιμοποιώντας εύκολα ένα πιρούνι τον κάνετε να μοιάζει με pulled pork. Πάντα χρησιμοποιείται με νέους και διαφορετικούς τρόπους, οπότε γιατί να μη χρησιμοποιηθεί με ακόμη έναν;»

PULLED PORK ΚΛΑΣΙΚΟ ΣΤΙΛ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 8
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 60 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 8–10 ώρες
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: θερμόμετρο
4 μεγάλα τεμάχια ξύλου – μήλο
4 μεγάλα τεμάχια ξύλου – καρυδιά

2 κιλά χοιρινό λαιμό ή χοιρινή σπάλα

Άλειμμα
1 κ.σ. αλάτι
1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
1 κ.γ. πάπρικα
½ κ.γ. μαύρο πιπέρι
½ κ.γ. σκόνη σκόρδου
½ κ.γ. σκόνη κρεμμυδιού
½ κ.γ. πιπέρι καγιέν
½ κ.γ. κύμινο

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για το άλειμμα σε ένα μπολ, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σβώλοι.

2. Αλείψτε καλά το κρέας με το μίγμα.

3. Προετοιμάστε την ψησταριά Summit Charcoal για κάπνισμα. Για να επιτευχθεί θερμοκρασία περίπου 135 °C, θα χρειαστείτε δύο μεζούρες από τις μπρικέτες της Weber. Προσθέστε μεγάλα τεμάχια ξύλου στις μπρικέτες – θυμηθείτε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής λίπους για να συλλέξετε το λίπος από το κρέας.

4. Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα ψησίματος και κλείστε το καπάκι. Καπνίστε για 8–10 ώρες μέχρι το κρέας να έχει στον πυρήνα του θερμοκρασία τουλάχιστον 88 °C.

5. Όταν το κρέας έχει την προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα – αφαιρέστε το από την ψησταριά και τεμαχίστε το με δύο πιρούνια.

ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΟΣ ΑΡΤΟΚΑΡΠΟΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 2
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 5 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 20 λεπτά
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: GBS Wok

200 γρ. μικρό αρτόκαρπο
2 κ.γ. λάδι τσίλι
1 σκελίδα σκόρδο
½ κ.γ. νιφάδες τσίλι
Αλάτι και πιπέρι
Λίγο λάδι για το γουόκ
Σως BBQ

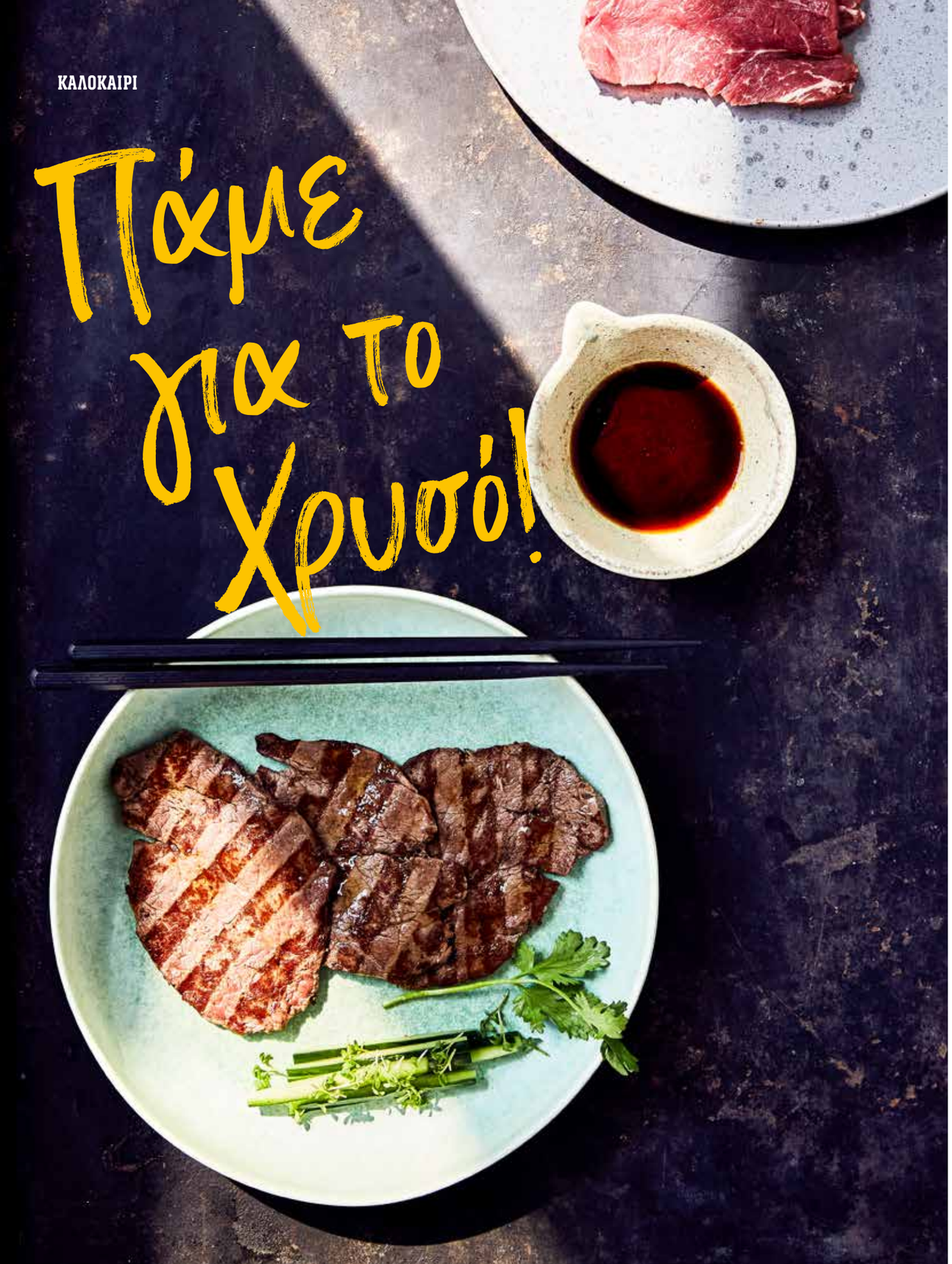
1. Μαρινάρετε τον αρτόκαρπο (στραγγίξτε τον αν είναι σε κονσέρβα) με λάδι τσίλι, σκόρδο, νιφάδες τσίλι καθώς και με αλάτι και πιπέρι. Αφήστε το μίγμα σε ηρεμία για περίπου 1 ώρα.

2. Προετοιμάστε την ψησταριά για άμεσο ψήσιμο, περίπου στους 200 °C. Προθερμάνετε το GBS Wok στη σχάρα ψησίματος για 10 λεπτά. Προσθέστε λίγο λάδι στο γουόκ.

3. Προσθέστε τον μαριναρισμένο αρτόκαρπο στο καυτό γουόκ. Αφήστε τον να σιγοβράσει για 20 λεπτά περίπου με το καπάκι κλειστό, ανακατεύοντας το περιστασιακά.

4. Όταν μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι για να βεβαιωθείτε ότι είναι καλά τεμαχισμένος. Χρησιμοποιήστε τη σως BBQ, όπως επιθυμείτε, για να γίνει πιο κολλώδες.

Πάμε για το Χρυσό!



ΚΑΘΩΣ ΦΕΤΟΣ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΟΙ ΟΛΥΜΠΙΑΚΟΙ ΑΓΩΝΕΣ ΤΟΥ 2020 ΘΑ ΔΙΕΞΑΧΘΟΥΝ ΣΤΟ ΤΟΚΙΟ, ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΓΡΗΓΟΡΗ ΣΑΝ ΑΣΤΡΑΠΗ ΚΑΙ ΕΧΕΙ ΚΕΡΔΙΣΕΙ ΒΡΑΒΕΙΑ

Η Ιαπωνία είναι ίσως περισσότερο γνωστή για τα κρύα της πιάτα – άπαχο σασίμι τόνου, τραγανό σούσι αγγουριού και γλυκές σαλάτες με φύκια – όμως τα ζεστά πιάτα της χώρας είναι εξίσου ποικίλα αλλά και νόστιμα. Λάβετε υπόψη τα αχνιστά μπολ με ουντόν, τα τηγανισμένα σε βούτυρο λαχανικά και την απλή σούπα μίσο, τα οποία μοιράζονται μια κοινή πολιτιστική κουλτούρα. Καθώς όλα τα μάτια είναι στραμμένα στη Γη του Ανατέλλοντος Ηλίου πριν από τους Ολυμπιακούς Αγώνες του 2020 στο Τόκιο, τώρα είναι η τέλεια στιγμή να ξαναβρείτε μια μαγειρική παράδοση που συχνά παραβλέπεται: Yakiniku – το ιαπωνικό BBQ.

Ο όρος «Yakiniku» έγινε δημοφιλής στα τέλη του 19ου αιώνα από τον συγγραφέα Kanagaki Robun, ο οποίος τον χρησιμοποίησε για να περιγράψει τα φαγητά που μαγειρεύονται στην ψησταριά. Στις μέρες μας, τείνει να περιγράφει μια συγκεκριμένη τεχνική ψησίματος, κατά την οποία μπουκίτσες από μοσχαρίσιο, χοιρινό και άλλα κρέατα ψήνονται σε σχάρα πάνω από μια φλόγα από κάρβουνα και έπειτα βυθίζονται σε σάλτσα tare, μια σάλτσα πολλών χρήσεων από σάκε, μιρίν, σάλτσα σόγιας και διάφορα καρυκεύματα. Είναι μια γαστρονομική παράδοση με διαδραστικό χαρακτήρα: εστιατόρια σε όλη την Ιαπωνία συχνά τοποθετούν τα ωμά υλικά σε πιατέλες τις οποίες φέρνουν σε μια ψησταριά που βρίσκεται πάνω σε τραπέζια έτσι ώστε οι επισκέπτες να ψήσουν μόνοι τους τα κρέατα. Τώρα, το Yakiniku γίνεται επίσης πιο δημοφιλές σε όλους όσοι ψήνουν στο σπίτι τους, χάρη στα εξαρτήματα όπως τη μαγειρική πλάκα της Weber.

Το μυστικό για τις πλούσιες, χυμώδεις γεύσεις, οι οποίες είναι το κλειδί για ένα εξαιρετικό Yakiniku είναι οι πολύ λεπτές φέτες κρέατος. Σπανίως είναι μαριναρισμένες και συνήθως γαρνίρονται απλά με αλάτι και πιπέρι, όμως κάθε μερίδα είναι απαλά κομμένη σε ημιδιαφανή φύλλα. Μόλις τοποθετηθούν στην ψησταριά, ψήνονται γρήγορα – συχνά σε ένα λεπτό – πράγμα που σημαίνει ότι η ζουμερή υγρασία παραμένει σε κάθε μπουκιά και όχι στη σχάρα.

Η σάλτσα παίζει επίσης σημαντικό ρόλο. Η ιαπωνική κουζίνα είναι γνωστή για την πλούσια σε ουμάμι παλέτα της και το Yakiniku δεν διαφέρει. Πειραματιστείτε με σάλτσες από πάστα μίσο, καβουρντισμένο σουσάμι ή αποξηραμένες νιφάδες παλαμίδας για ένα έντονο και πικάντικο γλασάρισμα. Βεβαιωθείτε ότι η μαγειρική σας πλάκα έχει υψηλή θερμοκρασία για να ψηθεί γρήγορα ένα λεπτά κομμένο κομμάτι από βοδινό Kobe: για ψήσιμο ολυμπιακού επιπέδου.

ΑΥΤΟ ΤΟ ΞΕΡΑΤΕ;

Ενώ ο όρος Yakiniku είναι η άμεση μετάφραση για το «κρέας στα κάρβουνα», το γεύμα έχει κοινή πολιτιστική ιστορία με το κορεάτικο Bulgogi, ένα παραδοσιακό στιλ ψησίματος κατά το οποίο λεπτές φέτες κρέατος ψήνονται επίσης πάνω από μια φλόγα από κάρβουνα. Στην πραγματικότητα, το Yakiniku έγινε γνωστό από Κορεάτες σεφ στην Οσάκα και το Τόκιο και πολλά εστιατόρια με μπάρμπεκιου εξακολουθούν να σερβίρουν το kimchi ως ένα ξινό, πικάντικο συνοδευτικό.

ΣΑΛΤΣΑ YAKINIKU

120 ml σάλτσα σόγιας
2 κ.γ. μίριν
1 σκελίδα σκόρδο
Νιφάδες πιπεριάς τσίλι (για τη γεύση, ανάλογα με την τοπική διαθεσιμότητα – συνήθως αποξηραμένες πιπεριές Ταϋλάνδης, επίσης γνωστές ως Νιφάδες Κόκκινης Πιπεριάς)
2 ½ κ.γ. λευκή κρυσταλλική ζάχαρη
½ ρίζα τριμμένο τζίντζερ ή 236 ml χυμό τζίντζερ
2 κ.γ. σουσαμέλαιο
½ κ.γ. καβουρντισμένο λευκό σουσάμι (προεραιτικά)

1. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε τη σκελίδα σκόρδο.

2. Σε μια μικρή κατσαρόλα ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας, το μίριν, τη ζάχαρη, την πιπεριά τσίλι, το τζίντζερ και το λάδι σουσαμιού. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για περίπου 3 λεπτά, μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, ανακατεύοντας περιστασιακά για να μην καεί.

3. Αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήστε τη σάλτσα να κρυώσει για 5–10 λεπτά. Βάλτε τη σάλτσα σε ένα μπολ, χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι για να διαχωρίσετε το σκόρδο και το τζίντζερ. Εάν θέλετε, προσθέστε σπόρους σουσαμιού.

4. Η σάλτσα είναι πλέον έτοιμη, χρησιμοποιήστε τη για να βυθίσετε ή να περιχύσετε τα κρέατα και τα λαχανικά. Προτείνουμε να φτιάξετε τη σάλτσα την προηγούμενη ημέρα και να την αφήσετε όλο το βράδυ στο ψυγείο για να κρυώσει. Αυτό δίνει χρόνο στα υλικά να αναμειχθούν.

Ψήσε Σαν Πρωταθλητής

ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ, ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟΙ ΨΗΣΤΕΣ ΔΟΚΙΜΑΖΟΥΝ ΤΙΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ ΤΟΥΣ ΣΤΑ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑΤΑ BBQ. ΕΛΑΤΕ ΝΑ ΣΑΣ ΞΕΝΑΓΗΣΟΥΜΕ

ΔΑΝΕΖΙΚΑ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑΤΑ BBQ, ΔΑΝΙΑ

Εγκαταστημένο στη γωνία μιας γεωργικής και κτηνοτροφικής έκθεσης λίγο έξω από το κέντρο της πόλης Roskilde, στη Δανία, το 11ο ετήσιο Δανέζικο πρωτάθλημα BBQ (γνωστό και ως Grill DM) ξεκίνησε ένα ηλιόλουστο σαββατοκύριακο του Ιουνίου, συγκεντρώνοντας 19 ομάδες συμμετεχόντων από χώρες όπως η Σουηδία, η Νορβηγία και φυσικά η Δανία.

Μετά από πέντε κατηγορίες βαθμολόγησης, ο πρωταθλητής ψησίματος σε αυτή τη μεγάλη καλοκαιρινή εκδήλωση λαμβάνει 10.000 δανικές κορώνες καθώς και ένα χαραγμένο ασημένιο κύπελλο. Αλλά είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό γυαλιστερό έπαθλο: η συναδελφικότητα ανάμεσα στις ομάδες είναι σαφής. Οι περισσότεροι παρευρέθηκαν και στο παρελθόν και ανυπομονούν για την ετήσια συνάντηση, ενώ οι ομάδες ανταλλάσσουν κάθε τόσο μέλη.

«Η ομαδικότητα είναι φανταστική και το *χούγκα (hygge)* αποτελεί μεγάλο μέρος της. Συναγωνίζονται τους φίλους τους», λέει ο Kim Schulz, ο ιδρυτής του διαγωνισμού. Ο Kim συμμετείχε στον διαγωνισμό το 2008 λόγω της αγάπης του να πειραματίζεται με διαφορετικές μεθόδους μπάρμπεκιου και της δουλειάς του στη Weber ως σύμβουλος BBQ. Ο Kim ήταν μέλος της νικητήριας ομάδας στο Παγκόσμιο Κύπελλο Ψησίματος και BBQ και περίπου την ίδια περίοδο ορίστηκε Επικεφαλής Κριτής και Διευθυντής για όλα τα θέματα που σχετίζονται με τους Κριτές της Παγκόσμιας Ομοσπονδίας Ψησίματος (WBQA). «Πάντα απολάμβανα το να φέρνω κοντά τους ανθρώπους με αυτό τον τρόπο».

Ανέφερε ότι με τα χρόνια και η αγάπη έχει ανθίσει ανάμεσα στις ψησταριές που επέβλεπε στο Επίσημο DM. «Τα μέλη της ομάδας Mom's BBQ γνωρίστηκαν μέσω του διαγωνισμού πριν από μερικά χρόνια. Τώρα είναι παντρεμένοι και γιόρτασαν την επέτειό τους πριν μερικές ημέρες!».

Είναι ο δύσκολος συνδυασμός δεξιοτήτων που κάνει τους συμμετέχοντες να κερδίσουν πολλούς πόντους: μερικές από τις πιο όμορφες και εντυπωσιακές δημιουργίες, εξηγεί ο Kim, έχουν χαμηλές βαθμολογίες επειδή δεν είναι σαφές κατά πόσον θα μπορούσαν να δημιουργηθούν σε ένα μπάρμπεκιου, κάτι που είναι ένας από τους πιο αυστηρούς κανόνες του διαγωνισμού.

Η λεπίδα της δόξας: Οι Δανοί πρωταθλητές, από έτος σε έτος

Μία από τις δυσκολότερες κατηγορίες είναι η «Date Night», όπου οι συμμετέχοντες συναγωνίζονται για να δημιουργήσουν κάτι απόλυτα εκθαμβωτικό για να εντυπωσιάσουν το αγαπημένο τους πρόσωπο. Η δανέζικη νικητήρια ομάδα Smote It All ενθουσίασε τους κριτές με το μικρό βρώσιμο διάφανο κουτί για ένα δαχτυλίδι γάμου όπου το «μαξιλαράκι» ήταν μια απαλή κρέμα μους με φρούτο του πάθους, ενώ το δαχτυλίδι ήταν κατασκευασμένο από γυαλί ζάχαρης. Πώς το δημιούργησαν αυτό σε μια ψησταριά; Η ομάδα κρατά τις ιδιαίτερες μεθόδους της για τον εαυτό της.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΟΥ KIM SCHULZ

1. Χρησιμοποιήστε την κοτοπουλιέρα για άλλα πράγματα πέρα από το κοτόπουλο. Βάλτε μια πικάντικη σάλτσα στο «κύπελλο» στη μέση και νάτσος γύρω του στη χαμηλότερη «πιάτο». Πασπαλίστε με τυρί και βάλτε στην ψησταριά μέχρι να λιώσει το τυρί. Σερβίρετε απευθείας από την κοτοπουλιέρα. Άλλη εναλλακτική λύση θα μπορούσε να είναι να λιώσετε σοκολάτα στο μεσαίο κύπελλο και στη συνέχεια να ψήσετε στη σχάρα μερικές φέτες ανανά, φράουλες και ίσως ένα μήλο και έπειτα να τα τοποθετήσετε γύρω από το κύπελλο σοκολάτας και να σερβίρετε.

2. Μάθετε τη θερμοκρασία πυρήνα για τέλεια ψημένα κρέατα. Εάν γνωρίζετε ότι το βοδινό σας θα πρέπει να είναι μισοψημένο (54 °C), τότε χρησιμοποιήστε απλώς ένα θερμόμετρο για μπάρμπεκιου για να βεβαιωθείτε ότι το κρέας είναι έτοιμο. Το ίδιο ισχύει και για το ψήσιμο στην ψησταριά. Το ψωμί/κέικ σας θα πρέπει να έχει στον πυρήνα θερμοκρασία 93–100 °C, όταν είναι έτοιμο. Εάν έχει υψηλότερη θερμοκρασία θα στεγνώσει, εάν έχει χαμηλότερη θα είναι άψητο.

3. Χρησιμοποιήστε τον καπνό ως γεύση. Η ψησταριά υγραερίου είναι αρκετά δημοφιλής σε όλους όσοι κάνουν μπάρμπεκιου στο σπίτι, αλλά η απλότητά της έχει κάποιο τίμημα. Δεν υπάρχει πια πραγματικός καπνός από ξύλα από την ψησταριά και, συνεπώς, χάνετε μια σημαντική διάσταση της γεύσης BBQ – τον καπνό! Αντίθετα, θα πρέπει να μάθετε τα κόλπα για να χρησιμοποιείτε ροκανίδια ξύλου κατά το ψήσιμο και να ανακαλύψετε ποιο άρωμα καπνιστού ξύλου σάς αρέσει περισσότερο με τα διαφορετικά κρεατικά σας. Ο καπνός από το ξύλο των οπωροφόρων δέντρων είναι συνήθως πιο γλυκός και ισορροπημένος, ενώ ο καπνός από το ξύλο των φυλλοβόλων δέντρων όπως το μεσκίτ, η δρυς και η αγριοκαρυδιά είναι αρκετά έντονα. Η κερασιά δίνει ένα καλό χρώμα καπνού στο κρέας και η σημύδα χαρίζει μια γεύση που μοιάζει με ξύλο. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψησταριά με κάρβουνα, τότε μπορείτε και πάλι να επωφεληθείτε από τη χρήση ροκανιδιών ή μεγαλύτερων τεμαχίων ξύλου για τα αρώματά σας.

4. Προσπαθήστε να ετοιμάσετε ολόκληρο το γεύμα στην ψησταριά. Πάρα πολύ συχνά βλέπω τους άντρες να ετοιμάζουν το κρέας στην ψησταριά, ενώ οι γυναίκες κάνουν την υπόλοιπη δουλειά στην κουζίνα. Σας παροτρύνω να προσπαθήσετε να δημιουργήσετε ένα μενού το οποίο θα μπορείτε να φτιάξετε εξ ολοκλήρου στην ψησταριά. Μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος στην αρχή αλλά, αν το φτιάξετε με αυτό τον τρόπο, όλο το γεύμα θα σας ικανοποιήσει περισσότερο. Τρόφιμα όπως τα λαχανικά και το ψωμί είναι εύκολο να γίνουν στην ψησταριά, ακόμα και τα επιδόρπια όπως το κέικ μπορούν να ψηθούν εκεί. Αυτό που πρέπει να θυμάστε είναι ότι, αν μάθετε να ελέγχετε τη θερμοκρασία της ψησταριάς σας όπως οι επαγγελματίες, τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας σαν έναν συνδυασμό ψησταριάς και φούρνου.

VIENNA BBQ DAYS, ΑΥΣΤΡΙΑ

Την τελευταία εβδομάδα του Μάη το 2019, η εκδήλωση Vienna BBQ Days προσκάλεσε τους λάτρεις των ψησταριών, τους εστιάτορες και τους λάτρεις των κρεατικών να μάθουν περισσότερα για τη μεγάλη σκηνή BBQ της Αυστρίας. Ανάμεσα σε όλες τις νόστιμες λιχουδιές, τα εξαρτήματα ψησταριάς και τις επιδείξεις ψησίματος, οι ερασιτέχνες και οι επαγγελματίες είχαν την ευκαιρία να αναδείξουν τα ταλέντα τους στον διαγωνισμό μπάρμπεκιου, όπου η ομάδα Tom's BBQ Joint τελικά απέσπασε τον τίτλο «Steak Champion Austria 2019».

Και φυσικά, όπου υπάρχει μπάρμπεκιου, υπάρχει η Weber. Για τον ιδιοκτήτη του καταστήματος προϊόντων της Weber στη Βιέννη, τον Matthias Fuchs, ένα από τα κορυφαία σημεία του φεστιβάλ ήταν ότι μπόρεσε να δείξει στους αυστριακούς λάτρεις του BBQ ότι δεν πρέπει να φοβούνται να δοκιμάσουν νέα πράγματα. «Οι αυστριακοί χρησιμοποιούν κυρίως κάρβουνα, οπότε ήταν σημαντικό για εμάς να τους δείξουμε ότι μπορούν να ψήσουν εξίσου καλά με μια ηλεκτρική ψησταριά, όπως η Weber Pulse. Είναι πραγματικά ευέλικτη – μπορείτε να ψήσετε μπριζόλες, ψητό χοιρινό ή να φτιάξετε ακόμα και πίτσα με αυτή».

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Δεν υπάρχει χρόνος για χαμένους φέτος με την πρώτη κλάσης ψησταριά MASTER-TOUCH PREMIUM GBS, η οποία προσθέτει ορισμένες μικρές αναβαθμίσεις στη διαχρονική Weber Kettle

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΟΥ MATTHIAS FUCHS

1. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας σας είναι σε θερμοκρασία δωματίου, προτού το βάλετε στην ψησταριά. «Βγάλτε το κρέας σας από το ψυγείο και αλατίστε το τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το ψήσετε στην ψησταριά. Με αυτό τον τρόπο, το κρέας θα γίνει πιο τρυφερό και θα διατηρήσει περισσότερο τους χυμούς του».

2. Όταν έχετε αμφιβολίες, να επιλέγετε το μεγαλύτερο. «Όταν κάνετε μπάρμπεκιου, προσπαθήστε να χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος – και φυσικά μην ξεχνάτε να χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρεάτων».

3. Όμως όταν πρόκειται για το κάπνισμα, το μικρότερο μπορεί να είναι καλύτερο. «Ο καπνός μπορεί επίσης να είναι ένα καρύκευμα. Αξιοποιήστε το καπνιστό ξύλο με ακριβή τρόπο, ώστε το άρωμα του καπνού να μην υπερκαλύψει τη γεύση του κρέατος. Κατά το κάπνισμα του κρέατος, η πρώτη ώρα είναι πάντα η πιο σημαντική.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE, ΓΑΛΛΙΑ

Πίσω στο 2013, ο λάτρης του ψησίματος, Jean-François Dupont, σκέφτηκε ότι θα είχε πλάκα εάν υπήρχε ένας τοπικός διαγωνισμός μπάρμπεκιου, οπότε ξεκίνησε τον δικό του. «Προφανώς, η Weber ήταν ο πρώτος χορηγός που μου ήρθε στο μυαλό», εξηγεί. Περίπου 20 ομάδες συμμετείχαν στην πρώτη έκδοση του Γαλλικού Πρωταθλήματος BBQ και τώρα, έξι χρόνια μετά, πάνω από 104 ομάδες έρχονται από όλη τη Γαλλία για να πάρουν μέρος.

Ο Dupont πιστεύει ότι η επιτυχία της διοργάνωσής του, η οποία είναι ανοιχτή τόσο για επαγγελματίες μάγειρες όσο και για ερασιτέχνες, οφείλεται στο γεγονός ότι όλοι οι συμμετέχοντες συναγωνίζονται χρησιμοποιώντας το ίδιο κρέας και την ίδια ψησταριά της Weber. «Όλα είναι θέμα ταλέντου, τεχνικών δεξιοτήτων και πρωτοτυπίας», δήλωσε ο Dupont. Όμως αυτό που κάνει αυτό το πρωτάθλημα πραγματικά μοναδικό για αυτόν είναι ότι διεξάγεται στην περιοχή Camargue: «Εκεί ο καιρός είναι καλός, η παραλία είναι κοντά και οι άνθρωποι απολαμβάνουν το φαγητό και τη γιορτή». Υπάρχει τίποτα καλύτερο;

MEMPHIS IN MAY, ΤΕΝΕΣΙ

Κάθε χρόνο, ο ντόπιος της Οκλαχόμα Craig Whitson, αρχηγός της ομάδας Norwegian National Barbecue Team με χορηγό τη Weber, συγκεντρώνει μια ομάδα από νορβηγούς σεφ, ψήστες και κρεοπώλες στο Τενεσί για να διαγωνιστούν στον Διαγωνισμό Μαγειρικής Μπάρμπεκιου του φεστιβάλ Memphis in May. Η ομάδα είναι μία από τις λίγες διεθνείς ομάδες και ο διαγωνισμός, ο οποίος διεξάγεται στην καρδιά του μπάρμπεκιου, είναι δύσκολος. «Οι περισσότερες από αυτές τις ομάδες συναγωνίζονται από τον Φεβρουάριο ως τον Νοέμβριο κάθε δεύτερο σαββατοκύριακο, κάθε χρόνο», εξηγεί ο Whitson. «Έχουμε έναν διαγωνισμό κάθε χρόνο: και αυτός είναι στο Μέμφις».

Οι προηγούμενες διακρίσεις περιλαμβάνουν την 1η, τη 2η και την 3η θέση, όμως η ομάδα του Whitson έχει αποδείξει ότι μπορεί να κάνει πολλά παραπάνω από το να κρατήσει τον τίτλο της. Φέτος, από τις 200 ομάδες η ομάδα του Whitson κατέλαβε την 11η και την 14η θέση – στον διαγωνισμό του πρωταθλήματος που η συμμετοχή είναι δυνατή μόνο με πρόσκληση, τον Kingsford Tour of Champions, ήρθαν στην 8η θέση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΗ NORWEGIAN NATIONAL BARBECUE TEAM

1. Σκεφτείτε πέρα από τον διαγωνισμό: το καλύτερο BBQ συνήθως συμβαίνει σε μια αυλή, με φίλους και χωρίς κριτική επιτροπή.

2. Η πιο σημαντική βαρετή δουλειά: να διατηρήσετε καθόλη τη διάρκεια την ίδια θερμοκρασία στις σχάρες και τα καπνιστήρια.

3. Μην τα βάζετε με τους καλύτερους: τον πρώτο χρόνο του διαγωνισμού, η ομάδα του Whitson πειραματίστηκε με αγριοβατόμουρα (ένα νορβηγικό φρούτο) κατά την είσοδό της στον διαγωνισμό σάλτσας ντομάτας. Δεν πήγε καλά.

4. Όλα καταλήγουν στα βασικά, πάρτε για παράδειγμα τα αλείμματα. Κάθε καλό άλειμμα έχει ως βάση τέσσερα βασικά συστατικά: αλάτι, πιπέρι, πάπρικα, ζάχαρη. Ό,τι έρχεται επιπλέον, αποκαλύπτει το ταλέντο σας.

Ο νικητής του διαγωνισμού φαγητού με παϊδάκια στο Μέμφις κρατά υπερήφανα το τρόπαιό του

Ολόκληρο Γουρουνόπουλο

ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΕΝΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ ΕΠΙΘΥΜΙΩΝ ΚΑΘΕ ΨΗΣΤΗ ΠΟΥ ΣΕΒΕΤΑΙ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΤΟΥ. ΔΕΙΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΤΟ ΚΑΝΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Υπάρχει λόγος που το ψήσιμο ενός γουρουνόπουλου γάλακτος αποτελεί πρόκληση. Είναι ένα θέαμα που είναι ταυτόχρονα συναρπαστικό αλλά και τρομακτικό. Ο χρόνος ψησίματος είναι μεγάλος και η διαδικασία είναι περίπλοκη, απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή για να γίνει ζουμερό το κρέας και τραγανή η πέτσα. Όταν όμως γίνει σωστά, αξίζει τον κόπο και με το παραπάνω. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας του κρέατος σε λίπος, τα γουρουνόπουλα γάλακτος είναι εξαιρετικό φαγητό και η εμφάνισή τους δημιουργεί ένα μοναδικό γαστρονομικό γεγονός. Το σερβίρισμα του «ολόκληρου γουρουνόπουλου» στην οικογένεια και τους φίλους σας είναι ένας

επιδεικτικός τρόπος να γιορτάσετε την ολοκληρωμένη μαγειρική και να δείξετε τις δεξιότητές σας στο μπάρμπεκιου.

Ο Roel Westra, οικοδεσπότης του δημοφιλούς καναλιού ψησίματος στο YouTube, Pitmaster X, μαγείρεψε ένα γουρουνόπουλο γάλακτος στην κάμερα και λέει ότι η μεγαλύτερη πρόκληση αυτού του συγκεκριμένου κρέατος είναι η διαχείριση της φωτιάς. «Το πιο δύσκολο μέρος του ψησίματος – και αυτό ισχύει για τα περισσότερα μεγάλα ψητά – είναι ότι θέλετε να έχετε μια σκληρή πέτσα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα έχετε ένα πραγματικά μεγάλο κομμάτι του κρέατος το οποίο θέλετε να είναι όσο το δυνατόν πιο ζουμερό», εξηγεί. Το κόλπο του Roel είναι να αφιερώσει τις πρώτες ώρες του ψησίματος στο να αφήσει το κρέας να φτάσει αργά στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Μόλις το κρέας φτάσει στη σωστή εσωτερική θερμοκρασία, στρέφει την προσοχή του στο δέρμα. Βεβαιώνεται ότι το δέρμα είναι καθαρό και στεγνό, ώστε να μπορεί να δεχτεί τη φωτιά ομοιόμορφα και έπειτα εφαρμόζει άμεση φωτιά. Καθώς το δέρμα μαγειρεύεται, διαχωρίζεται σε στρώσεις, από τις οποίες η εξωτερική τραγανίζει στο τέλος παίρνοντας ένα όμορφο λαμπερό κόκκινο χρώμα.

Παρόλο που ο χρόνος ψησίματος για ένα γουρουνόπουλο γάλακτος μπορεί να είναι αποθαρρυντικός για ορισμένους – θα πρέπει να ξεκινήσετε να ψήνετε το γουρουνόπουλο σας πέντε ώρες πριν από την ώρα που θα θέλετε να το φάτε – ο Pitmaster το βλέπει διαφορετικά. «Αυτό είναι το διασκεδαστικό σημείο», λέει γελώντας. Το ψήσιμο ενός γουρουνόπουλου είναι ζητούμενο τεχνικής, εξηγεί. Εάν είστε εξοπλισμένοι με τα σωστά εργαλεία, αυτή η πρόκληση είναι μια ευκαιρία σας να δοκιμάσετε και να αποδείξετε τις ικανότητές σας. Μπορείτε να παίξετε με τη φωτιά, να ασχοληθείτε με το κρέας σας και να «απολαύσετε τη διαδικασία». Στην τελική, το ψήσιμο ενός ολόκληρου γουρουνόπουλου είναι μία από αυτές τις εμπειρίες που τις ζείτε μια φορά στη ζωή σας, γι' αυτό και θα θέλετε να την αξιοποιήσετε στο έπακρο.

ΓΟΥΡΟΥΝΟΠΟΥΛΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΜΕ ΣΩΣ ΜΕΛΙΟΥ – ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 10–12
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 30 ΛΕΠΤΑ
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 3–4 ώρες
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Ηλεκτρική σούβλα Weber

1 γουρουνόπουλο γάλακτος
Αλάτι και πιπέρι ως καρύκευμα
Καρύκευμα κατζούν, για τη γεύση

Για τη σως
60 ml μουστάρδα
1 κ.γ. τσιπότλε
60 γρ. μέλι
60 ml ξύδι μηλίτη
2 κ.γ. Worcestershire (γούστερ) σως
3 κ.γ. γλυκιά σως σόγιας

1. Πλύντε και στεγνώστε το γουρουνόπουλο με μια πετσέτα κουζίνας για να εξασφαλίσετε ότι το δέρμα θα γίνει όσο το δυνατό πιο τραγανό.

2. Βάλτε παντού αλάτι και πιπέρι κάνοντας μασάζ στο δέρμα και την εσωτερική κοιλότητα του γουρουνιού.

3. Στερεώστε καλά τη σούβλα ψησίματος στην εσωτερική κοιλότητα του γουρουνιού, με τη μία άκρη να δείχνει προς τα μπροστινά και την άλλη προς τα πίσω πόδια. Δέστε τα πόδια με τον σπάγκο μαγειρικής, τραβώντας το πίσω ζευγάρι πίσω και το μπροστινό ζευγάρι μπροστά.

4. Ρυθμίστε την ψησταριά σας για έμμεση φωτιά, περίπου στους 130 °C. Χρησιμοποιήστε μπόλικο ξύλο καπνίσματος με άρωμα μήλου, αν είναι δυνατόν. Ψήστε σε χαμηλή φωτιά με καπνό για δύο ώρες.

5. Μετά από δύο ώρες, αυξήστε σταδιακά τη φωτιά στους 180 °C για να ψηθεί πλήρως το κρέας, καθώς λιώνει το λίπος. Σκουπίζετε την περίσσεια υγρασία από το δέρμα ανά διαστήματα.

6. Μετά από άλλη μία ώρα περίπου ή όταν η θερμοκρασία πυρήνα φτάσει στους 90ºC, αυξήστε τη θερμοκρασία για να τραγανιστεί το δέρμα, προσθέστε λίγο καρύκευμα κατζούν στην κοιλότητα του σώματος.

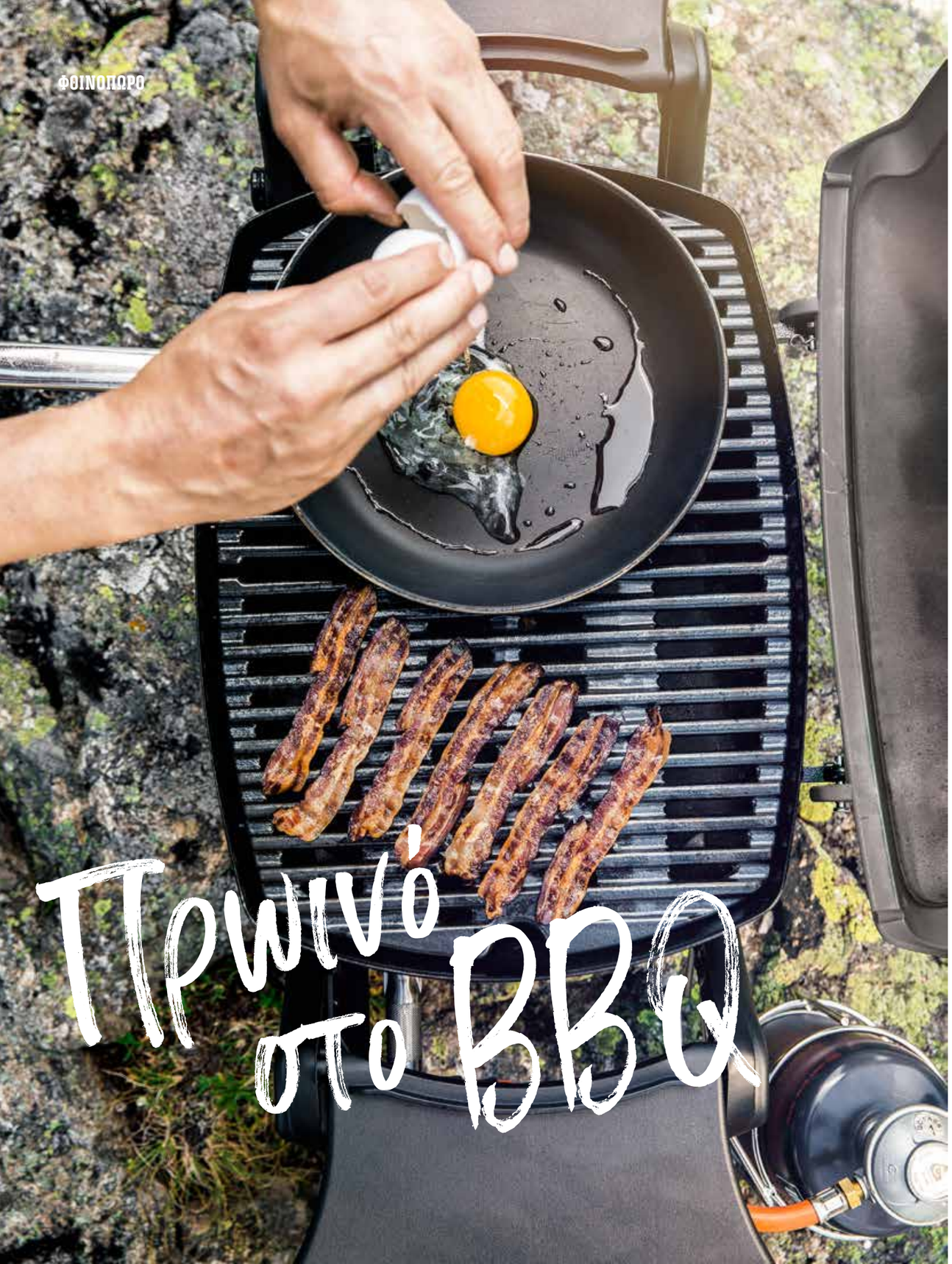
7. Στο μεταξύ, φτιάξτε τη σάλτσα αναμειγνύοντας τα υλικά σε ένα τηγάνι, θερμαίνοντας ελαφρά μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής μάζα.

8. Μετά από μισή ώρα ή όταν περάσετε το μαχαίρι σας πάνω από το δέρμα και μοιάζει με γυαλί, αφαιρέστε το από την ψησταριά. Αφήστε το να κρυώσει λίγο και σερβίρετε.

Φθινόπωρο

ΔΡΟΣΕΡΑ ΚΛΙΜΑΤΑ

Τα φύλλα πέφτουν, τα μπουφάν βγαίνουν από την ντουλάπα και οι ημέρες έχουν ένα κρατσάνισμα ικανοποίησης στον αέρα. Όμως, επειδή τα κασκόλ είναι επακόλουθα, αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει να σταματήσετε να ανάβετε την ψησταριά σας. Από λουκούλλεια πρωινά έως φρέσκα ψάρια, διαβάστε για φθινοπωρινή έμπνευση.



Πρωινό στο BBQ

ΚΑΛΗΜΕΡΟΥΔΙΑ! ΔΕΙΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ ΤΗ ΦΘΙΝΟΠΩΡΙΝΗ ΣΑΣ ΠΕΖΟΠΟΡΙΑ

Ο καιρός είναι καλός και η φύση σας καλεί. Είναι η τέλεια στιγμή για να ξυπνήσετε κάτω από τα δέντρα και να μυρίσετε τον φρέσκο πρωινό αέρα, πριν βγείτε από τον υπνόσακό σας για να ανάψετε τη φορητή ψησταριά σας. Γιατί παρόλο που βρίσκεστε μακριά από την κουζίνα σας, ένα πράγμα που δεν θα πρέπει ποτέ να θυσιάζετε είναι ένα πλούσιο πρωινό, ειδικά όταν κάνετε κάμπινγκ. Το πρωινό τροφοδοτεί τα σώματά μας με την ενέργεια που χρειαζόμαστε για να ανταπεξέλθουμε ολόκληρη την ημέρα στην καταπληκτική ύπαιθρο. Ευτυχώς, οι φορητές ψησταριές – όπως η Q1200 ή η Weber Go-Anywhere – σας επιτρέπουν αυτό ακριβώς, χωρίς να αφήσετε πίσω σας τα ζεστά και θρεπτικά γεύματα.

Οπότε προτού φορέσετε τις ορειβατικές σας μπότες, γιατί δεν ανάβετε την ψησταριά για να ξεκινήσετε την ημέρα σας με κάτι που πάντα φέρνει τους ανθρώπους κοντά: το ζεστό και νόστιμο φαγητό. Με λίγα μόνο φρέσκα υλικά, μπορείτε να φτιάξετε μια ποικιλία πρωινών που θα προετοιμάσουν όλους για μια μεγάλη και επιτυχημένη ημέρα πεζοπορίας, παρατήρησης πουλιών, άγριας κολύμβησης και αναρρίχησης. Από ένα παραδοσιακό αγγλικό πρωινό με καπνιστά αυγά, ψητά λουκάνικα και γλυκές ντομάτες έως καραμελωμένα ροδάκινα, ανανά και βρώμη, το να έχετε μια ψησταριά σε ετοιμότητα θα ξυπνήσει εσάς, την παρέα σας στο κάμπινγκ και τους γευσιγνώστες φίλους σας.

Διαθέσιμη τόσο με υγραέριο όσο και με κάρβουνα, ο ελαφρύς σχεδιασμός της Go-Anywhere σάς επιτρέπει να τη μεταφέρετε εύκολα από τη λαβή ή να τη δέσετε στο ποδήλατό σας, αφήνοντας χώρο στο σακίδιό σας για άλλο εξοπλισμό του κάμπινγκ. Επιπλέον, είναι πολύ πιο φιλική προς το περιβάλλον σε σύγκριση με άλλες ψησταριές μιας χρήσης, οπότε δεν υπάρχει πραγματικά κανένας λόγος να συμβιβάζεστε πλέον με μια μπάρα με γκρανόλα για πρωινό. Η μυρωδιά και η ζεστασιά ενός τσουρουφλιστού πρωινού στην ψησταριά είναι η τέλεια πινελιά όταν ξυπνάτε με την ανατολή του ήλιου. Με μια φορητή ψησταριά, μπορείτε να ξυπνήσετε, να ανάψετε και να φάτε όποτε βολέψει στο ταξίδι σας.

ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΠΡΩΙΝΑ ΓΙΑ ΠΕΖΟΠΟΡΟΥΣ

ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΑΥΓΑ

Κάτι παραπάνω από κλασικό, είναι ένας θεσμός – τραγανές λεπτές φετούλες ψημένες με λίγους χρυσούς κρόκους αυγών στη μαγειρική πλάκα. Αν θέλετε, αναβαθμίστε τη συνταγή με τσορίθο και φρέσκα αυγά που φέρατε στην πεζοπορία και μην ξεχάσετε τα ψωμάκια και λίγη ωραία σάλτσα.

ΜΟΥΡΑ ΚΑΙ ΠΑΝΚΕΪΚ

Σερβίρετε ένα νόστιμο δεκατιανό στον χώρο του κάμπινγκ με αυτό το πιάτο. Βάλτε γάλα, αυγά και αλεύρι, ανακατέψτε τα και ζεστάνετέ τα στη μαγειρική πλάκα μέχρι να γίνουν χρυσαφένια. Όσον αφορά τα μούρα – τα οποία μπορείτε επίσης να μαζέψετε από το δάσος γύρω σας, αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι είναι βρώσιμα – σερβίρετέ τα όπως τα προορίζει η φύση ή κάντε τα κομπόστα στο τηγάνι.

Εστίαση στο ψάρι

ΠΟΛΥΒΟΥΗ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΑ, Η ΨΑΡΑΓΟΡΑ BILLINGSGATE ΤΟΥ ΛΟΝΔΙΝΟΥ ΕΙΝΑΙ ΓΕΜΑΤΗ ΜΕ ΨΑΡΙΑ. ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ ΨΗΤΟ ΨΑΡΙ

Στην Ευρώπη, υπάρχουν ορισμένες από τις πιο γνωστές ψαραγορές. Σ' αυτούς τους γεμάτους δραστηριότητα πάγκους, οι φωνές αποτελούν τον κανόνα και τα θαλασσινά κάτω από τον ήλιο βρίσκονται μόλις στον διπλανό πάγκο. Στην Ισπανία, η Mercamadrid φροντίζει τους λάτρεις του ψαριού της πρωτεύουσας, ενώ λίγο πιο έξω από το Παρίσι η αγορά Rungis προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία ψαριών από Γάλλους ψαράδες.

Και στο Λονδίνο, δίπλα στον Τάμεση, βρίσκεται η μεγαλύτερη ψαραγορά στο Ηνωμένο Βασίλειο: Billingsgate. Πέντε ημέρες την εβδομάδα, ενώ οι περισσότεροι από εμάς κοιμόμαστε, φορτηγά γεμάτα με τα καλύτερα ψάρια τόσο των βρετανικών ακτών όσο και από τα μακρινά παγκόσμια ύδατα αποστέλλονται στα κρύα καταστήματα της αγοράς. Από εκεί συλλέγονται από τους αχθοφόρους της αγοράς και μεταφέρονται σε έναν από τους 98 πάγκους και τα 30 καταστήματα που υπάρχουν στην αίθουσα. Κατά τις 5 π.μ., όταν ξεκινά το εμπόριο για το κοινό, η ψαραγορά Billingsgate είναι μια κυψέλη έντονης δραστηριότητας, καθώς οι αγοραστές ανταγωνίζονται για να πάρουν την καλύτερη ψαριά των εμπόρων που πωλούν μια μεγάλη ποικιλία ψαριών, οστρακόδερμων και θαλασσινών – από 140 έως 150 ποικιλίες σε οποιαδήποτε μέρα.

Λίγα έχουν αλλάξει εδώ ανά τους αιώνες και η αγορά έχει τα δικά της πλούσια έθιμα. Για παράδειγμα, ένας «bummaree» είναι ένας μεσάζων ανάμεσα στους χονδρέμπορες και τους μικρότερους πωλητές (μάλλον προέρχεται από τη γαλλική λέξη «bonne marée», που σημαίνει φρέσκα θαλασσινά). Έπειτα υπάρχουν οι «fish wives», που είναι στερεοτυπικά, αθυρόστομες γυναίκες που πωλούν ψάρια. Σήμερα, το λεξιλόγιο είναι λιγότερο αισχρό, η συλλογή ψαριών είναι μεγαλύτερη και καλύτερα ρυθμισμένη, ενώ ο ανταγωνισμός παραμένει εξίσου έντονος.

Ακόμα και με την ψύχρα στα 13 έικρ του παγωμένου πράσινου δαπέδου, η ψαραγορά Billingsgate εκπέμπει μια ζεστή ατμόσφαιρα, με τα χαζολογήματα μεταξύ των κατόχων των πάγκων, των ιδιοκτητών και των αχθοφόρων, ορισμένοι από τους οποίους βρίσκονται στο εμπόριο για αρκετές γενιές. Μέχρι τις 6.30 π.μ. περίπου, οι μεγαλύτεροι πελάτες εστίασης, λιανεμπορίου και φιλοξενίας έχουν ήδη φύγει, πολλοί έμποροι χαίρονται να μεταδίδουν συμβουλές αγοράς, αποθήκευσης και μαγειρικής στους περίεργους επισκέπτες. Έτσι, προσφέροντας έναν ολόκληρο κόσμο ψαριών, από μικρές αντζούγιες, παπαλίνες και κυδώνια έως ογκώδεις ολόκληρους σολωμούς, καλκάνια και χταπόδια, είναι σοφό να αφήσετε τον τρόπο μαγειρέματος και τον ουρανίσκο σας να σας καθοδηγήσει. Και, όσο η ζέστη του καλοκαιριού εξασθενεί, είναι η κατάλληλη στιγμή να ψήσετε φρέσκα ψάρια στην ψησταριά. Τα νόστιμα γεύματα πάντα ξεκινούν με τις έξυπνες αγορές είτε

στις αγορές, στους εμπόρους ή στους πάγκους των καταστημάτων, όμως όταν βλέπετε ένα ψάρι πώς μπορείτε να ξέρετε ότι είναι πραγματικά φρέσκο; Σύμφωνα με τον Scott από το κατάστημα Bobby's Fish στην ψαραγορά Billingsgate, τα μάτια πρέπει να είναι γυαλιστερά, τα βράγχια έντονα κόκκινα και η σάρκα γυαλιστερή και σταθερή στην υφή. Όσο για τα θαλασσινά, εάν είναι ζωντανά, το κέλυφος στα μύδια, τα στρείδια και τα άλλα οστρακοειδή πρέπει να είναι κλειστό ή να κλείνει όταν το χτυπήσετε, ενώ για τα καλαμάρια και τα άλλα κεφαλόποδα, ελέγξτε ότι έχουν λευκό χρώμα. NB: Ανεξάρτητα από το είδος, τα φρέσκα ψαριά δεν θα πρέπει να μυρίζουν «ψαρίλα» ή αμμωνία.

Για τους πελάτες, η υπεύθυνη και βιώσιμη πηγή προμήθειας συνιστά βασικό μέλημα και οι έμποροι στην ψαραγορά Billingsgate αποκαλύπτουν την πραγματική προέλευση και μέθοδο αλίευσης (εκτροφείου ή άγρια, έχουν αλιευθεί με πετονιά, δίχτυ ή καλάμι) για κάθε είδος. Ό,τι και αν θέλετε να ψήσετε, η Valentina από το κατάστημα Polydor Seafood προτείνει ότι το φρέσκο ψάρι θα πρέπει καταναλώνεται ιδανικά εντός μίας ημέρας από την αγορά ή διαφορετικά να καταψυχθεί προτού ξεπαγώσει, όπως απαιτείται. Κάθε έμπορος έχει τις δικές του αγαπημένες συνταγές, όμως όλοι αναγνωρίζουν ότι τα πιο νόστιμα αποτελέσματα στην ψησταριά έρχονται από τα λιπαρά ψάρια – όπως το σκουμπρί, τον σολομό, ένα φιλέτο από κιτρινόπτερο τόνο ή τα στρογγυλά ψάρια, π.χ. ο χρυσοκέφαλος ψάρος και οι πιο εξωτικοί λουτιανοί με κίτρινη ουρά. Με την υψηλή θερμοκρασία, το υλικό πρέπει να είναι σχετικά ανθεκτικό, λέει ο Jeff από τη Chamberlain & Thelwell, ένας υποστηρικτής της ψαραγοράς Billingsgate από τη δεκαετία του 1940, ο οποίος επίσης τονίζει ότι τα μεγαλύτερα οστρακοειδή όπως τα καβούρια είναι πιο κατάλληλα για BBQ. Στο κατάστημα Seahawk Marine Foods, ο Rob προτείνει τα τεράστια κατεψυγμένα χταπόδια και τις μεγάλες γαρίδες με ψύχα για μια εποχιακή γιορτή. Όσο για την ακριβή διαχείριση του ψαριού που θα επιλέξει κάποιος, με όμορφα υλικά, η απλότητα – λίγο λεμόνι εδώ, ένα κομμάτι βούτυρο εκεί – είναι πάντα η καλύτερη επιλογή.

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Η Pulse 2000 είναι η ιδανική ηλεκτρική ψησταριά πόλης, ιδανική για το τέλειο ψητό ψάρι απευθείας από την αγορά

ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΜΠΟΡΟΥΣ ΤΗΣ ΨΑΡΑΓΟΡΑΣ BILLINGSGATE

- Όταν ψήνετε ολόκληρα ψάρια, μην ξεχνάτε να λαμβάνετε υπόψη το κεφάλι και άλλα τμήματα που δεν τρώγονται π.χ. όσον αφορά την πέρκα, αγοράστε 400–600 γρ. ψάρι για να εξασφαλίσετε ότι θα έχετε 200 γρ. νόστιμης σάρκας.

- Η καπνιστή ρέγγα δεν είναι μόνο για πρωινό: ψήστε την τυλιγμένη σε αλουμινόχαρτο με ένα κομμάτι βούτυρο για ένα δεκατιανό το σαββατοκύριακο.

- Θέλετε το απόλυτο κεμπάπ ψαριών; Τεμαχίστε και μαρινάρετε μία ουρά από αγγελόψαρο.

- Για καπνιστό άρωμα, τυλίξτε σφιχτά ολόκληρο το ψάρι σε ένα χαρτί εφημερίδας και βυθίστε το σε κρύο νερό πριν το μαγείρεμα.

- Το ψάρι είναι ευαίσθητο προϊόν – δώστε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμότητα με το θερμόμετρο iGrill της ψησταριάς Pulse.

ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΣΕ ΠΛΑΚΑ ΚΕΔΡΟΥ ΠΕΣΤΡΟΦΑ

ΜΕ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΩΔΗ ΣΩΣ ΣΑΦΡΑΝ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 2
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 40 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 1 ώρα
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Ξύλινη πλάκα κέδρου, εμποτισμένη στο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, θερμόμετρο Instant-Read

300 γρ. πέστροφα
Αλάτι
Φρέσκος μαϊντανός

Ψητές πατάτες
10 πατάτες
25 ml λάδι
Αλάτι και πιπέρι
1 μικρή χούφτα πλατύφυλλο μαϊντανό

Κρεμώδης σως σαφράν
Μισό κρεμμύδι
Μια πρέζα σαφράν
20 γρ. βούτυρο
150 ml λευκό κρασί
200 ml νερό
200 ml κρέμα γάλακτος
Αλάτι και πιπέρι

1. Προετοιμάστε την ψησταριά για έμμεση φωτιά, περίπου στους 220 °C.

2. Ξεπλύνετε την πέστροφα με κρύο νερό. Αφήστε τη να στεγνώσει σε ένα πανί. Πασπαλίστε την καλά με αλάτι μέσα και έξω. Ξεπλύνετε τον άνηθο, έπειτα βάλτε λίγα φύλλαα στην κοιλιά του ψαριού.

3. Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες και κόψτε τις στη μέση. Αλείψτε τις με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι. Ξεπλύνετε και ψιλοκόψτε τον μαϊντανό.

4. Τοποθετήστε τις πατάτες στο κέντρο της σχάρας ψησίματος και ψήστε σε έμμεση φωτιά για περίπου 35 λεπτά.

5. Τοποθετήστε την πέστροφα στην κορυφή της κέδρινης σανίδας, έπειτα στη σχάρα ψησίματος και ψήστε για περίπου 18 λεπτά – ή μέχρι η θερμοκρασία πυρήνα να φτάσει στους 63 °C.

6. Ενώ το ψάρι ψήνεται, ετοιμάστε τη σως. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι. Σοτάρετε το κρεμμύδι σε βούτυρο και σαφράν μέχρι να γυαλίσει. Προσθέστε το λευκό κρασί και αφήστε το να εξατμιστεί στο μισό. Προσθέστε το νερό και την κρέμα στο τηγάνι και συνεχίστε το ψήσιμο μέχρι η σάλτσα να γίνει κρεμώδης. Πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

7. Αφαιρέστε το ψάρι από την ψησταριά. Ξαναβάλτε τις πατάτες στη σχάρα ψησίματος και ψήστε τες σε άμεση φωτιά για 3 λεπτά σε κάθε πλευρά. Αφαιρέστε τες και ανακατέψτε τες με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρετε με το ψάρι.

Σημαντικό:
Να έχετε το νου σας στην ψησταριά, όταν ψήνετε το ψάρι. Η κέδρινη σανίδα δεν πρέπει να πάρει φωτιά, οπότε η ψησταριά δεν θα πρέπει να μείνει χωρίς επίβλεψη όσο μαγειρεύετε.

Κεροστείτε!

ΟΙ ΑΣΤΑΚΟΙ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΠΟΛΥΤΕΛΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ – ΣΑΣ ΔΕΙΧΝΟΥΜΕ ΠΩΣ ΝΑ ΤΑ ΤΡΑΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Ο αστακός είναι το τέλειο φθινοπωρινό φαγητό – ένας νόστιμος τρόπος να αποχαιρετίσετε το καλοκαίρι και να υποδεχτείτε την πτώση της θερμοκρασίας. Η διακριτική και απολαυστική γεύση αυτού του θαλάσσιου πλάσματος είναι τέλεια για ένα κομψό γεύμα που προσφέρει κάτι ιδιαίτερο, καθώς οι νύχτες μεγαλώνουν.

Με μια τόσο εξαιρετική βάση, δεν θα θέλετε να βάλετε κάτι που θα καλύψει τη γεύση του. Το φυσικό είναι το καλύτερο (παρόλο που μπορείτε να βρείτε μια πλήρη συνταγή για αστακό Θερμιδώρ στην απέναντι σελίδα, εάν έχετε διάθεση να εντυπωσιάσετε). Διαφορετικά, σας έχουμε καλύψει με όλα όσα πρέπει να ξέρετε για να κάνετε το ψήσιμο του αστακού στην ψησταριά όσο γίνεται πιο απλό, ήπιο και γευστικό.

ΠΩΣ ΝΑ ΣΠΑΣΕΤΕ ΕΝΑΝ ΑΣΤΑΚΟ;

Με τα χέρια σας, αφαιρέστε τις δαγκάνες και τα πόδια στο σημείο που ενώνονται με το σώμα, γυρίστε την ουρά και πετάξτε το σώμα. Αφαιρέστε τις αρθρώσεις από τις δαγκάνες, στρίψτε τις και αφαιρέστε το κρέας. Χρησιμοποιώντας ένα ψαλίδι, κόψτε τις αρθρώσεις για να αφαιρέσετε το υπόλοιπο κρέας. Σπάστε την δαγκάνα χτυπώντας με το πίσω μέρος ενός μαχαιριού ανάμεσα στις κορυφές και αφαιρέστε απαλά το κρέας. Κόψτε την ουρά στη μέση, αφήνοντας το πτερύγιο ανέπαφο, ώστε να παραμείνει όρθιο στην ψησταριά. Με τους αντίχειρές σας, αφαιρέστε το κρέας από το κέλυφος και αφήστε το σε ηρεμία. Αυτό βοηθά στη διατήρηση των χυμών και των καρυκευμάτων.

ΤΙ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ ΝΑ ΒΑΛΩ;

Δεν μπορείτε να κάνετε λάθος με μια σάλτσα από βούτυρο και σκόρδο, είναι μια κλασική συνταγή και σχεδόν συνώνυμη με τον αστακό. Ξεκινήστε πασπαλίζοντας τον αστακό με αλάτι και πιπέρι, λιώνοντας ταυτόχρονα το βούτυρο και το σκόρδο σε έναν δίσκο. Αλείψτε το κρέας του αστακού με τη βουτυρώδη σάλτσα και συνεχίστε να το αλείφετε κάθε λίγα λεπτά ενώ ψήνεται. Κόψτε στη μέση μερικά λεμόνια για να τα βάλετε στην ψησταριά ως μια έντονη, καπνιστή συνοδεία. Άλλες νόστιμες προσθήκες στην βουτυρώδη σάλτσα του αστακού σας; Προσπαθήστε να προσθέσετε μια πρέζα πιπέρι καγιέν ή λίγα ψιλοκομμένα βότανα – ο άνηθος, ο εστραγκόν και ο μαϊντανός κάνουν θαύματα.

ΤΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΑΣΤΑΚΟΥ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ;

Μια ψησταριά και ένα θερμόμετρο είναι τα μόνα που χρειάζεστε για νόστιμα αποτελέσματα. Ο αστακός δεν χρειάζεται πολλή ώρα, οπότε καψαλίστε πρώτα την ουρά με τη μεριά του κρέατος προς τα κάτω. Έπειτα, μεταφέρετε τον σε έμμεση φωτιά, γυρίστε τον, αλείψτε τη σάλτσα στο μπροστινό μέρος και ανάμεσα στο κέλυφος και στη συνέχεια στύψτε πάνω του ένα ψημένο λεμόνι. Το θερμόμετρο iGrill σας θα σας βοηθήσει να ψήσετε τέλεια το κρέας – θα πρέπει να έχει εσωτερική θερμοκρασία 60 °C. Από την άλλη, τα μικρότερα κομμάτια αυτού του οστρακοειδούς είναι τέλεια για να φτιάξετε κρεμώδη σούπα αστακού, την οποία μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε στη ψησταριά, χρησιμοποιώντας τη γάστρα της Weber. Και αν θέλετε πραγματικά να εντυπωσιάσετε τους επισκέπτες σας, δοκιμάστε να φτιάξετε ένα κλασικό αστακό Θερμιδώρ.

ΑΣΤΑΚΟΣ ΘΕΡΜΙΔΩΡ

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 20 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 15 λεπτά
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: GBS Wok

1–2 μεσαίου μεγέθους φρέσκοι αστακοί
60 γρ. βούτυρο
4 ασκαλώνια, κομμένα
500 ml λευκό κρασί
90 γρ. κρέμα γάλακτος
1 κ.γ. μουστάρδα
1 κ.γ. χυμό λάιμ
2 κ.γ. φρεσκοκομμένο μαϊντανό
6 κ.γ. φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα
Αλάτι και πιπέρι

1. Σιγοβράστε τον αστακό για 12–20 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθός του. Κόψτε τον αστακό στη μέση και αφαιρέστε το κρέας από τις δαγκάνες και την ουρά. Καθαρίστε το κεφάλι. Κόψτε το κρέας σε μπουκίτσες και βάλτε το πίσω στο κέλυφος του αστακού.

2. Ετοιμάστε την ψησταριά για άμεση φωτιά, περίπου στους 180–200 °C. Τοποθετήστε το γουόκ GBS πάνω στη σχάρα ψησίματος. Λιώστε το βούτυρο, προσθέστε τα ασκαλώνια και σωτάρετε ελαφρώς. Ντεγλασάρετε με κρασί. Αφήστε το να μειωθεί, προσθέστε τον ζωμό ψαριού και την κρέμα γάλακτος.

3. Τώρα αφήστε το να μειωθεί στο μισό. Προσθέστε μουστάρδα, χυμό λάιμ και μαϊντανό, έπειτα πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι. Αφαιρέστε το γουόκ από τη φωτιά και ετοιμάστε την ψησταριά για υψηλή έμμεση φωτιά (220–250 °C).

4. Καλύψτε τον αστακό με τη σάλτσα και πασπαλίστε με παρμεζάνα. Τοποθετήστε τον αστακό στο καλάθι ψησίματος σε έμμεση φωτιά. Ψήστε για 15 λεπτά μέχρι οι αστακοί να γίνουν χρυσαφένιοι.

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Με το Weber GOURMET BBQ SYSTEM WOK μπορείτε να συνδυάσετε σάλτσες και ατμό στην ψησταριά

Χειμώνας

ΚΑΥΤΑ ΨΗΤΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΚΡΥΕΣ ΗΜΕΡΕΣ

Οι ημέρες είναι μικρότερες, οι θερμοκρασίες χαμηλότερες και μόνο οι πιο σκληροπυρηνικοί – μερικοί μπορεί να τους πουν παθιασμένους – ψήστες ανάβουν την ψησταριά. Αυτοί που την ανάβουν, όμως, εκτιμούν τις γεύσεις της εποχής που αποκτήθηκαν με κόπο.

ΑΝΑΒΟΥΝ ΤΙΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΤΟΥΣ ΜΟΝΟ ΤΟΝ ΧΕΙΜΩΝΑ – ΓΙ' ΑΥΤΟ ΑΞΙΖΟΥΝ ΜΙΑ ΓΛΥΚΙΑ ΑΝΤΑΜΟΙΒΗ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΟΛΛΑΝΔΙΚΟ ΚΟΥΡΑΓΙΟ

Φανταστείτε αυτό: έξω η θερμοκρασία είναι κάτω από τους 0°C, χιόνι πέφτει και το μόνο που μπορείτε να σκεφτείτε εσείς και η οικογένειά σας είναι μια μεγάλη ζουμερή μπριζόλα στη σχάρα. Ενώ μερικοί μπορεί να παραδεχτούν την ήττα τους και να ζεστάνουν το φούρνο για ένα ψητό κατσαρόλας, ένας πραγματικός ήρωας της ψησταριάς ξέρει ότι μπορεί να απολαύσει την ευχαρίστηση της ψησταριάς κάθε εποχή. Το μόνο που χρειάζεται είναι λίγη αποφασιστικότητα, λίγη δημιουργικότητα και ο κατάλληλος εξοπλισμός.

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Τα γάντια PREMIUM της Weber έχουν σχεδιαστεί για να κρατήσουν τα χέρια σας ασφαλή από τη φωτιά, αλλά σας προστατεύουν επίσης από το κρύο

Σίγουρα, θα υπάρχουν εμπόδια στην πορεία. Θα θέλετε τα κάρβουνά σας να είναι στεγνά όταν ο καιρός είναι παγωμένος, διαφορετικά θα πρέπει να περιμένετε πολλή ώρα για το βραδινό σας. Και ενώ το καλοκαίρι όλοι θέλουν να μαζεύονται γύρω από τον μάγειρα στην ψησταριά με μια κρύα μπύρα, ο χειμερινός σεφ θα πρέπει πιθανότητα να αψηφήσει μόνος του την κακοκαιρία, ενώ η υπολοιπη οικογένεια κάθεται μέσα πίνοντας κρασί στη ζεστασιά. Όταν ο καιρός είναι ζεστός, μπορείτε απλά να βάλετε την ποδιά και να πιάσετε τις λαβίδες σας. Τώρα θα χρειαστείτε το παλτό, το καπέλο και το κασκόλ σας (ντυθείτε καλά για να αποφύγετε τα δυσάρεστα περιστατικά) και τα γάντια Premium της Weber, τα οποία προστατεύουν τα χέρια σας από το κάψιμο διατηρώντας σας παράλληλα ζεστούς. Όμως εσείς (και η πολύ ευγνώμων οικογένειά σας που κάθεται μέσα) γνωρίζετε ότι αξίζει τον κόπο, διότι δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το φρέσκο άρωμα των κάρβουνων όταν καίγονται, το οποίο επιτυγχάνεται με την ψησταριά Weber Master-Touch Premium που έχει σχεδιαστεί για να αντέχει σε κάθε είδους καιρικές συνθήκες. Οπότε, πιάστε τα γάντια ψησίματός σας, ανάψτε την ψησταριά και μετατρέψτε το δείπνο σε κάτι πραγματικά μοναδικό. Δεν είναι ανάγκη να είναι μόνο μπριζόλες! Γιατί δεν προσπαθείτε να το κάνετε εποχιακό με πικάντικα κέικ κολοκύθας; Και παρόλο που ίσως κάνει λίγο κρύο για μια μπύρα, ένα ζεστό White Russian ίσως είναι το ιδανικό ποτό για να σας κρατήσει ζεστούς και χαρούμενους.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΚΕΙΚ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΟ WHITE RUSSIAN

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4
ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 20 λεπτά
ΧΡΟΝΟΣ BBQ: 25 λεπτά
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ: Πυρίμαχα φορμάκια

Ζεστό White Russian
600 ml φρεσκοκομμένο καφέ
120 ml κρέμα γάλακτος
120 ml Kahlúa ή κάποιο άλλο λικέρ με άρωμα καφέ
60 ml βότκα, για γεύση
Χτυπημένη κρέμα γάλακτος για την κορυφή, έαν θέλετε

Πικάντικα Κέικ Κολοκύθας
150 γρ. τριμμένη κολοκύθα
50 γρ. ανάλατο βούτυρο, λιωμένο
85 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
85 γρ. καστανή ζάχαρη
2 αυγά
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
½ κ.γ. σόδα
1 κ.γ. μπαχαρικά για παρασκευή ζεστού οίνου ή κανέλα
2 κουταλάκια καρυκευμένο ρούμι (προαιρετικό)
Βούτυρο και αλεύρι για τα πυρίμαχα φορμάκια

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη διττανθρακική σόδα, την καστανή ζάχαρη και μπαχαρικά για παρασκευή ζεστού οίνου.

2. Προσθέστε αυγά, λιωμένο βούτυρο και καρυκευμένο ρούμι (εάν το χρησιμοποιείτε) και έπειτα αναμείξτε τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν, προτού τα ενσωματώσετε στην τριμμένη κολοκύθα.

3. Βουτυρώστε και πασπαλίστε με αλεύρι τα φορμάκια και μοιράστε το μίγμα ομοιόμορφα.

4. Προετοιμάστε την ψησταριά για έμμεση φωτιά, περίπου στους 180°C. Εάν χρησιμοποιείτε ψησταριά κάρβουνου, θα χρειαστείτε μισό δοχείο εκκίνησης αναμμένες μπρικέτες.

5. Τοποθετήστε τα φορμάκια στην έμμεση φωτιά και ψήστε με το καπάκι κλειστό για περίπου 20–25 λεπτά.

6. Αφαιρέστε τα κέικ από την ψησταριά και αφήστε τα να κρυώσουν για λίγο, έπειτα αφαιρέστε τα από τα φορμάκια και σερβίρετε.

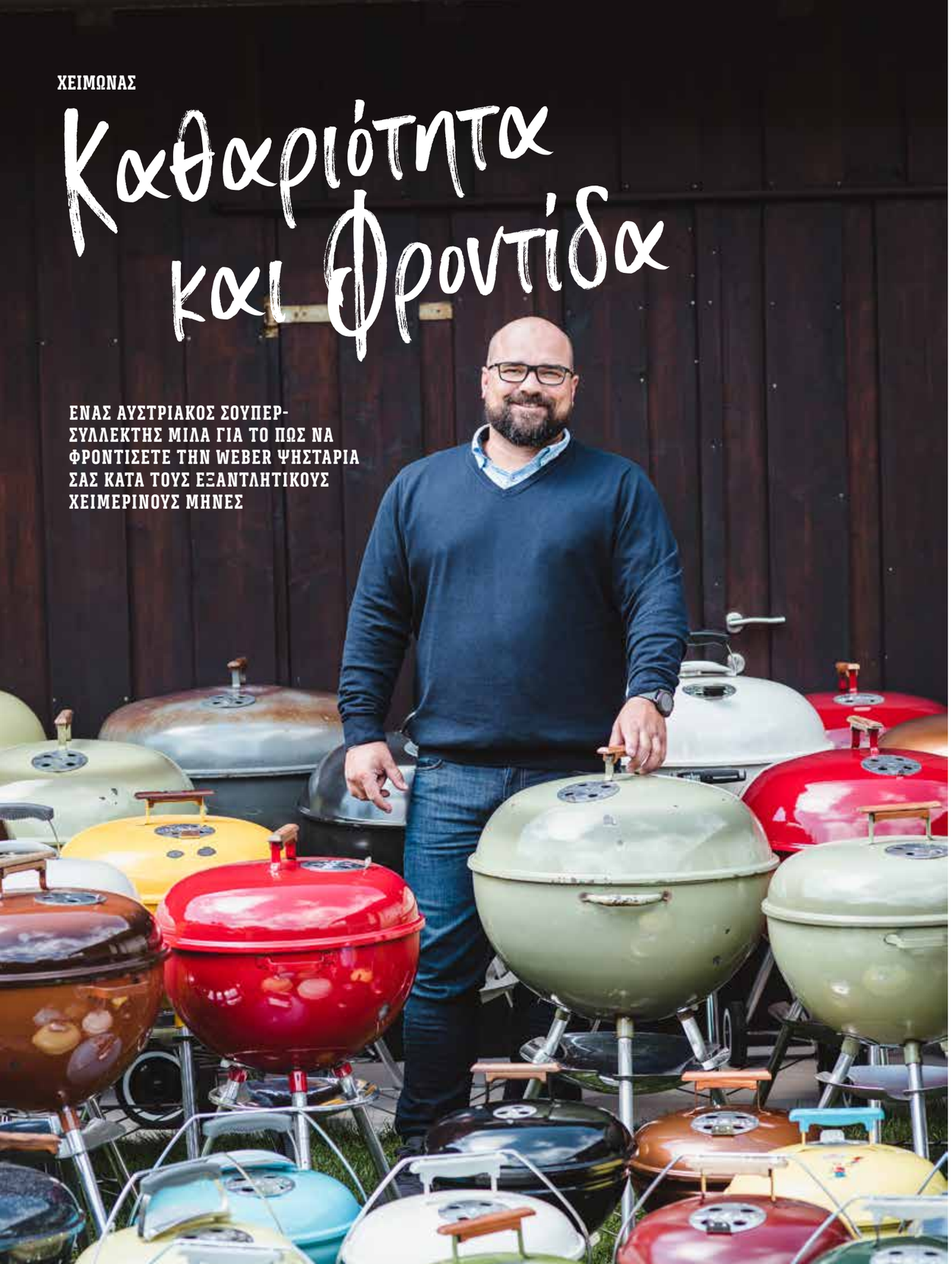
7. Στο μεταξύ, για το White Russian: αναμείξτε τον καφέ, την κρέμα γάλακτος, το Kahlúa και τη βότκα σε μια κατσαρόλα μεσαίου μεγέθους, έπειτα ζεστάνετε το μίγμα σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει καυτό.

8. Μοιράστε το μίγμα στις ζεστές κούπες και διακοσμήστε κάθε ποτό με μια κουταλιά κρέμα γάλακτος.

Πικάντικα Κέικ Κολοκύθας
Ζεστό Κοκτέιλ White Russian

Καθαριότητα και Φροντίδα

ΕΝΑΣ ΑΥΣΤΡΙΑΚΟΣ ΣΟΥΠΕΡ-ΣΥΛΛΕΚΤΗΣ ΜΙΛΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΩΣ ΝΑ ΦΡΟΝΤΙΣΕΤΕ ΤΗΝ WEBER ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥΣ ΕΞΑΝΤΛΗΤΙΚΟΥΣ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΥΣ ΜΗΝΕΣ



Ξέρατε ότι οι ψησταριές υγραερίου και κάρβουνου της Weber μπορούν να κρατήσουν για μια ζωή, εάν τις φροντίζετε σωστά; Η φροντίδα της ψησταριάς σας εξασφαλίζει ότι θα έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα κάθε φορά και με λίγη τεχνογνωσία το καθάρισμα δεν είναι και τόσο δύσκολο. Απλώς ρωτήστε τον Αυστριακό παθιασμένο Norbert Schmidt, ο οποίος μαγειρεύει τουλάχιστον 100 φορές καθόλη τη διάρκεια του έτους, χρησιμοποιώντας 120 κιλά κάρβουνα στη συλλογή του από 50 ψησταριές της Weber. Ο Schmidt συλλέγει αποκλειστικά ψησταριές κάρβουνου της Weber (το παλαιότερο μονέλο του είναι από το 1961) και συνήθως έχει πέντε για εναλλαγή. Δεν υπάρχει καλύτερο άτομο για να μας δώσει συμβουλές σχετικά με το καθάρισμα της ψησταριάς;

Πόσο συχνά πρέπει να καθαρίζεται το εσωτερικό και το εξωτερικό των ψησταριών κάρβουνου της Weber;

Norbert Schmidt: Καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Μόλις κρυώσει είναι σημαντικό να αδειάσετε αμέσως το σταχτοδοχείο, διότι η υγρή στάχτη μπορεί να χαλάσει την ψησταριά σας. Συνήθως την επόμενη ημέρα, τρίβω το εσωτερικό του μπολ με σαπούνι και νερό και ξεπλένω το εξωτερικό με ένα λάστιχο ποτίσματος κήπου. Εάν έχει μαζευτεί λίπος, χρησιμοποιώ ένα εξαιρετικά λεπτό συρμάτινο σφουγγαράκι στο εσωτερικό και το εξωτερικό του μπολ.

Ποια είναι η καλύτερη μέθοδος για τον βαθύ καθαρισμό των σχάρων των ψησταριών με κάρβουνο και υγραέριο;

NS: Χρησιμοποιώ τη πυρολυτική μέθοδο καθαρισμού. Όταν τελειώσω το μαγείρεμα, κλείνω το καπάκι και ανοίγω όλους τους αγωγούς για να κάνω την ψησταριά όσο γίνεται πιο καυτή. Μετά από

περίπου 5–10 λεπτά, κάθε υπόλειμμα της σχάρας ανθρακοποιείται, τότε χρησιμοποιώ την ατσάλινη βούρτσα της Weber για να καθαρίσω τη σχάρα.

Ποια μέρη της ψησταριάς χρειάζονται πιο συχνά αντικατάσταση;

NS: Για έναν κανονικό χρήστη ψησταριάς, μια καλή ανοξείδωτη σχάρα μπορεί να κρατήσει για πέντε χρόνια. Κοστίζει λίγο παραπάνω από μια αντίστοιχη χρωμίου (η οποία σε εμένα κρατά έναν χρόνο), αλλά είναι πολύ καλύτερη. Τα άλλα εξαρτήματα που χρειάζεται συνήθως να αντικαταστήσω είναι οι σαρωτές στάχτης One-Touch.

Μπορεί να γίνει κάτι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να αυξηθεί η διάρκεια ζωής της ψησταριάς;

NS: Όταν μαγειρεύετε, χρησιμοποιείτε ταψιά συλλογής λίπους και καλάθια κάρβουνου. Μπορεί να προκαλέσετε ζημιά από τη θερμότητα και να καταστρέψετε το σμάλτο, εάν αποθηκεύετε τα κάρβουνα στο ίδιο μέρος χωρίς το καλάθι κάρβουνων. Επομένως, χρησιμοποιείτε καλάθια και να αλλάζετε τη θέση στην αρχή κάθε χρήσης.

Πώς μπορείτε να αποτρέψετε τη σκουριά στην Weber ψησταριά σας;

NS: Χρησιμοποιείτε ένα κάλυμμα και κλείνετε τους πάνω και κάτω εξαερισμούς. Τον χειμώνα, φυλάξτε την ψησταριά σε έναν εσωτερικό χώρο, στο γκαράζ ή στο κελάρι. Κατά τη διάρκεια καταιγίδας, φυλάξτε τη σε ένα ασφαλές μέρος προκειμένου να μην πέσει. Η επίστρωση σμάλτου πορσελάνης προστατεύει από τη σκουριά, αλλά δεν μπορείτε να διορθώσετε ένα βαθούλωμα στο μπολ!

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

Εξασφαλίστε ότι η ψησταριά σας δεν θα σκουριάσει χρησιμοποιώντας αυτή τη ΒΟΥΡΤΣΑ ΣΧΑΡΑΣ που είναι σχεδιασμένη για να καθαρίζει τα υπολείμματα, όσο σκληρά και αν είναι

Καθαρίστε με το ΠΑΝΙ Microfiber την ψησταριά σας μέχρι να γυαλίσει τόσο που να μπορείτε να δείτε το πρόσωπό σας μέσα σ' αυτή

Προστατέψτε και διατηρήστε τις σχάρες μαγειρέματος σας με το ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΣΧΑΡΩΝ της Weber

Σερβίρετε όπως οι επαγγελματίες

ΟΛΑ ΚΡΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΠΙΝΕΛΙΕΣ: ΚΑΙ ΚΑΘΩΣ Η WEBER ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΜΙΑ ΣΕΙΡΑ ΑΠΟ ΕΙΔΗ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ, ΔΕΙΤΕ ΕΔΩ ΠΩΣ ΝΑ ΣΕΡΒΙΡΕΤΕ ΜΕ ΣΤΙΛ

Όπως λέει το ρητό, «τρως με τα μάτια σου», οπότε μετά από όλη αυτή τη σκληρή δουλειά που κάνατε για να ετοιμάσετε κάτι νόστιμο, είναι κρίμα να το ρίξετε απλώς σε ένα πιάτο. Το φαγητό μπορεί να μυρίζει όμορφα, όμως μην υποτιμάτε τη δύναμη της παρουσίασης: είναι μια ευκαιρία να εντυπωσιάσετε που δεν πρέπει να χάσετε. Η νέα σειρά με πορσελάνινες πιατέλες της Weber είναι όμορφα σχεδιασμένη και λειτουργικά εξοπλισμένη για τη διατήρηση της θερμότητας και την αποτροπή των γρατζουνιών. Με αυτές τις πιατέλες και με ορισμένες απλές συμβουλές σερβιρίσματος, θα κάνετε τους επισκέπτες σας να νομίζουν ότι πήγατε σε σχολή μαγειρικής.

Αρχικά, λάβετε υπόψη τα χρώματα του γεύματός σας και φανταστείτε ότι το πιάτο σας είναι ένας καμβάς. Δεν είναι ανάγκη να είστε ακαδημαϊκός της τέχνης για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις αντιθέσεις των σκιών. Αυτές προσθέτουν ισορροπία και κάνουν την παρουσίασή σας πιο ελκυστική οπτικά. Οπότε αφήστε τη φύση να κάνει τη δουλειά και χρησιμοποιήστε πολύχρωμα λαχανικά όπως καρότα, γλυκό καλαμπόκι, ραπανάκια, ασκαλώνια και σέσκουλα, έπειτα προσθέστε ορισμένα μικρολαχανικά για γεύση και φρεσκάδα. Στη συνέχεια, σκεφτείτε τη δομή. Θα θέλετε να διαμορφώσετε το πιάτο τόσο κάθετα όσο και αριθμητικά. Επομένως, ξεκινήστε με ένα αμυλούχο στο κάτω μέρος, ίσως πουρέ πατάτας ή ρύζι, κατόπιν τοποθετήστε στο πάνω μέρος του πιάτου το κρέας. Έπειτα, γεμίστε το άσπρο μέρος του πιάτου με τα λαχανικά. Κορυφαία συμβουλή: συνθέστε τα πάντα σε μονούς αριθμούς για πιο ευχάριστη εμφάνιση, είτε πρόκειται για φέτες κρέατος είτε για θαλασσινά, λαχανικά ή κουταλιές σάλτσας.

Μιλώντας για τη σάλτσα, εδώ μπορεί να δημιουργηθεί ακαταστασία. Πάρτε το μπουκαλάκι με τα καρυκεύματα και βάλτε λίγο ή δοκιμάστε να δημιουργήσετε μια μεγάλη σταγόνα και με το πίσω μέρος ενός κουταλιού σκορπίστε τη σε όλο το πιάτο, αφήνοντας λίγο κενό.

Με το όμορφο σερβίρισμα στα καλύτερα σερβίτσια της Weber και το νόστιμο φαγητό απευθείας από την ψησταριά, μπορείτε να είστε βέβαιοι ότι όποιος καθίσει στο τραπέζι σας θα φάει με όλες του τις αισθήσεις.

Η WEBER ΣΥΝΙΣΤΑ:

ΠΙΑΤΕΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ – Διαθέτει μια μεγάλη επιφάνεια και έχει ραβδώσεις για να μη γλιστρά το φαγητό κατά τη μεταφορά του από την ψησταριά στο τραπέζι

ΠΙΑΤΕΛΑ ΔΕΙΠΝΟΥ – Έχει σχεδιαστεί για να διατηρεί τη θερμότητα και να κρατά το φαγητό σας ζεστό καθόλη τη διάρκεια του δείπνου

Είναι δυνατό.
Μάθετε περισσότερα στο weber.com
weber
DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2020

Nº 6

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ WEBER® GRILL ON

Τα προϊόντα μας

Η κλασική. Αυθεντική γεύση.

10 ΧΡΟΝΙΑ Περιορισμένη Εγγύηση*

Ψήσιμο με κάρβουνα - ο πιο αυθεντικός τρόπος ψησίματος. Με την ψησταριά Master-Touch® GBS Premium SE E-5775 έχετε αμέτρητες επιλογές για να πετύχετε το ιδανικό ψήσιμο με φωτιά και κάρβουνα. Το Low & Slow ψήσιμο αλλά και το κάπνισμα γίνονται παιχνιδάκι. Επιπλέον οι διάφορες επιπρόσθετες λειτουργίες όπως το αρθρωτό καπάκι, η πλάκα διάχυσης και το στήριγμα iGrill παρέχουν ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στη χρήση.

MASTER-TOUCH® GBS PREMIUM SE E-5775 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ Ø 57 ΕΚ.

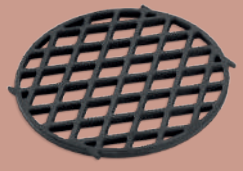
ΠΡΟΪΟΝ: 100 x 65 x 76 εκ.

- Char Ring και πλάκα διάχυσης
- Στήριγμα iGrill
- Αρθρωτό καπάκι με ελατήριο
- Συμπεριλαμβάνεται GBS Sear Grate
- Ιδιαίτερα μεγάλο δοχείο συλλογής στάχτης
- GBS σχάρα ψησίματος
- Οπή για θερμόμετρο

● **Black Αρ.-Πρ.: 17401004**

Scan me

Συμπεριλαμβάνεται GBS Sear Grate



Κάρβουνα 5 kg
Αρ. Πρ.: 17825

Δοχείο εκκίνησης
Αρ. Πρ.: 7416

iGrill 2
Αρ.-Πρ.: 7221

+

+ Char Ring
+ Πλάκα διάχυσης
+ GBS ανοξείδωτη σχάρα ψησίματος
+ Συμπεριλαμβάνεται GBS Sear Grate
+ Στήριγμα iGrill

+

+ GBS σχάρα ψησίματος
+ One-Touch σύστημα καθαρισμού

ORIGINAL KETTLE® E-5710 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ Ø 57 ΕΚ.

ΠΡΟΪΟΝ: 107 x 65 x 67 εκ.

● **Black Αρ.-Πρ.: 14101004**

ORIGINAL KETTLE® E-4710 Ø 47 CM

ΠΡΟΪΟΝ: 97 x 60 x 57 εκ.

● **Black Αρ - Πρ. 13101004**

MASTER-TOUCH® GBS E-5750 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ Ø 57 ΕΚ.

ΠΡΟΪΟΝ: 107 x 65 x 72 εκ.

● **Black Αρ.-Πρ.: 14701004**

ΚΑΡΒΟΥΝΟ 5 KG

Αρ. Πρ.: 17825

ΚΥΒΟΙ ΠΡΟΣΑΝΑΜΜΑΤΟΣ

Αρ. Πρ.:17945

ΣΕΤ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ

Αρ. Πρ.: 7416

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές κάρβουνου με κλειστό καπάκι.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

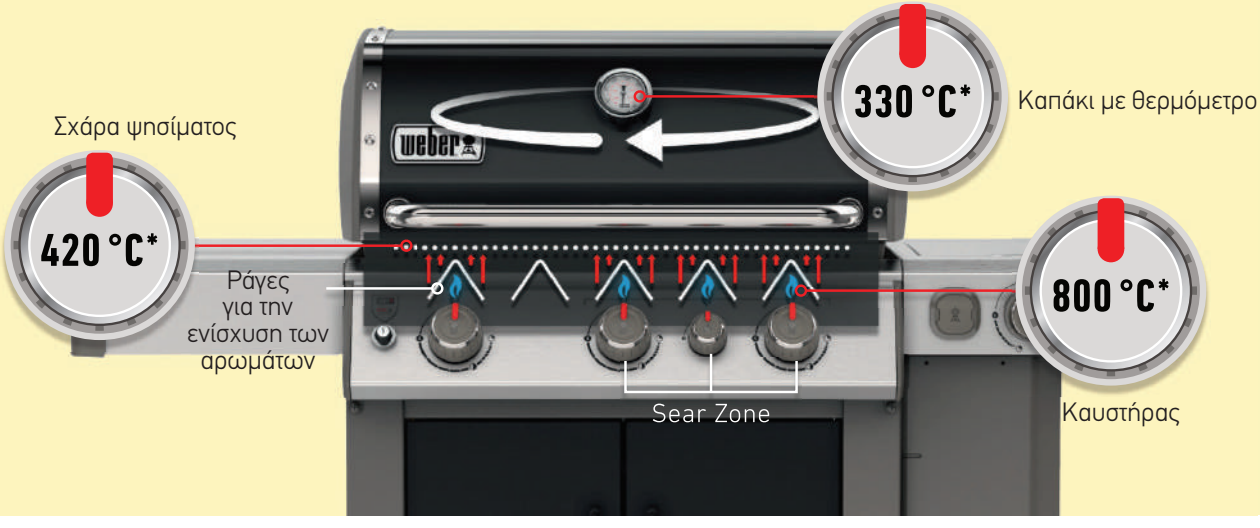
Ιδανική θερμοκρασία, ιδανική γεύση.

Η Sear Zone.

Το σύστημα θέρμανσης υψηλής απόδοσης Weber και η Sear Zone ανεβάζουν το ψήσιμο σε άλλο επίπεδο. Ιδανικό αποτέλεσμα τόσο για το ψήσιμο μιας μπριζόλας σε δυνατή φωτιά όσο και για το αργό ψήσιμο κρεάτων στη σούβλα.
Η Sear Zone είναι η απόλυτη λειτουργία για απολαυστικά αρώματα μπάρμπεκιου και μοναδικό searing στη μέγιστη θερμοκρασία. Με τον επιπρόσθετο καυστήρα επιτυγχάνετε πανεύκολα τις χαρακτηριστικές γραμμές από το ψήσιμο στη σχάρα καθώς και πλούσια γεύση. Ροδίστε τις μπριζόλες σας και αγγίξτε την τελειότητα στο ψήσιμο.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ SEAR ZONE

- Ο επιπλέον καυστήρας παρέχει ιδιαίτερα υψηλή εστιασμένη θερμότητα – για έως και 6 μπριζόλες ταυτόχρονα
- Ιδανική για τη χρήση όλων των εξαρτημάτων GBS (Gourmet BBQ System) – το μαντεμένιο εξάρτημα Sear Grate για παράδειγμα χαρίζει στις μπριζόλες τέλειες γραμμές από το ψήσιμο στη σχάρα
- Μικρότερος χρόνος προθέρμανσης, γρηγορότερο και ευκολότερο καθάρισμα



Συμβουλή

Ψήσιμο σε δυνατή φωτιά.

Το ψήσιμο σε δυνατή φωτιά χαρίζει στο κρέας τα κατάλληλα αρώματα και τη χαρακτηριστική γεύση του μπάρμπεκιου. Ωστόσο η θερμοκρασία δεν πρέπει να είναι υπερβολικά υψηλή ώστε να μην καεί το κρέας. Η ιδανική θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 260 έως 290 °C.

*Οι ενδείξεις θερμοκρασίες έχουν καθοριστεί από τον κατασκευαστή υπό ιδανικές συνθήκες και ισχύουν μόνο εντός της Sear Zone, εφόσον έχει ενεργοποιηθεί. Λόγω των εξωτερικών συνθηκών όπως π.χ. η τοποθεσία, ο αέρας και η θερμοκρασίας περιβάλλοντος, οι ενδείξεις θερμοκρασίας μπορεί να διαφέρουν.

10 Έτη* Εγγύηση για όλα τα μέρη

Ψήσιμο με ακρίβεια.

Οι ψησταριές υγραερίου της Weber®.

Υψηλή απόδοση και υπέροχο ντιζάιν για κάθε κήπο: Η Weber Genesis II! Χάρη στο πρωτοποριακό σύστημα GS4 προσφέρει ταχύτητα, υψηλή απόδοση και ακρίβεια, ενώ η Sear Zone παρέχει επιπλέον ισχύ ψησίματος. Είναι συμβατή με το iGrill 3 δίνοντάς σας τον απόλυτο έλεγχο.

Weber® Genesis® II.

ΜΕ SEAR ZONE
Για την απόλυτη γευστική εμπειρία και τέλειες γραμμές ψησίματος.

+ Sear Zone
+ πλευρικός καυστήρας

ΝΕΟ

+ ντουλάπι

GENESIS® II E-310 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 145 x 79 εκ.
● **Black Αρ.-Πρ.: 61011175**

GENESIS® II E-330 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 145 x 79 εκ.
● **Black Αρ.-Πρ.: 61012175**

GENESIS® II EP-335 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
Bestseller
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 145 x 79 εκ.
● **Black Αρ.-Πρ.: 61016175**

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ GENESIS II
Σύστημα ψησίματος υψηλής απόδοσης GS4:
- Ανάφλεξη infinity – ηλεκτρική ανάφλεξη
- 3 ανοξείδωτοι καυστήρες: ρύθμιση χωρίς διαβαθμίσεις
- Ανοξείδωτα Flavorizer Bars
- Νέα διάταξη της σχάρας ψησίματος GBS

ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ WEBER® IGRILL 3
Αρ. Πρ.: 7205

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ
Για τη σειρά Genesis® 300 και Genesis® II200-/300.
Αρ.-Πρ.: 7654

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΣΕΤ 3 ΤΕΜΑΧΙΩΝ
(σπάτουλα , λαβίδα , πιρούνα)
Αρ. Πρ.:6630

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές υγραερίου με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Ακόμα μεγαλύτερη άνεση.

ME SEAR ZONE
Για την απόλυτη γευστική εμπειρία και τέλειες γραμμές ψησίματος.

+ Sear Zone
+ πλευρικός καυστήρας
+ κλειστό ντουλάπι

GENESIS® II E-410 GBS
ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 165 x 79 εκ.
● **Black Αρ.-Πρ.: 62011175**

GENESIS® II EP-435 GBS
ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 165 x 79 εκ.
● **Black Αρ.-Πρ.: 62016175**

PREMIUM ΚΑΛΥΜΜΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ GENESIS® II
4 καυστήρες
Αρ. Πρ.: 7135
6 καυστήρες
Αρ. Πρ.: 7136

GENESIS® II SP-435 GBS
ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 158 x 165 x 79 εκ.
○ **Ανοξείδωτος χάλυβας**
Αρ.-Πρ.: 62006175

GENESIS® II E-610 GBS
ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΠΡΟΪΟΝ: 155 x 173 x 79 εκ.
● Black
Αρ.-Πρ.: 63010175

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER

Δεν έχει σημασία αν είστε επαγγελματίας ψήστης ή αρχάριος, στην Weber Grill Academy θα τελειοποιήσετε τις δεξιότητές σας στο μπάρμπεκιου και θα εντυπωσιάσετε φίλους και οικογένεια. Ανακαλύψτε τις διάφορες επιλογές ψησίματος και ζήστε την απόλυτη εμπειρία μπάρμπεκιου. Σας περιμένουν γαστρονομικές δημιουργίες και ένα σεμινάριο με τους επαγγελματίες ψήστες της Weber!

Εξασφαλίστε τώρα τη θέση σας στο σεμινάριο μπάρμπεκιου στη σελίδα weber.com.

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές υγραερίου με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Η απόλυτη εμπειρία στο μπάρμπεκιου:

Η Weber® Summit®.

10 Έτη Εγγύηση για όλα τα μέρη* ❶

Πιο μπάρμπεκιου δεν γίνεται. Η Summit με τέσσερις ή έξι καυστήρες και πληθώρα λειτουργιών προσφέρει ότι χρειάζεται ένας κορυφαίος ψήστης. Από ζουμερά φιλέτα μέχρι ξεροψημένα κρέατα στη σούβλα – προσφέρετε στους καλεσμένους σας την απόλυτη εμπειρία μπάρμπεκιου.

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ SUMMIT

- Ενσωματωμένη περιστρεφόμενη σούβλα
- Καυστήρας υπερύθρων
- Μεγάλη Searing Zone
- Καυστήρας καπνίσματος

SUMMIT® S-470 GBS
Προϊόν: 128,3 x 167,6 x 67,3 εκ.
○ Inox: Αρ. Πρ.: 7170075

SUMMIT® E-670 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ❶
ΠΡΟΪΟΝ: 145 x 188 x 76 εκ.
○ Inox Αρ.-Πρ.: 7370075

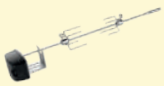
Weber® Spirit.

10 Έτη Περιορισμένη Εγγύηση* ❷

Η ιδανική εισαγωγή στο ψήσιμο με υγραέριο. Οι Weber Spirits έχουν πρακτικό μέγεθος και υψηλή απόδοση ακόμα και για το ψήσιμο στο μπαλκόνι ή την βεράντα. Έτσι μπορείτε ανά πάσα στιγμή να υποδεχτείτε μία μικρή παρέα φίλων ή συγγενών.

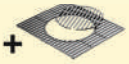
+ επιπλέον ανοξείδωτος καυστήρας
+ μεγαλύτερη σχάρα ψησίματος

SPIRIT ORIGINAL E -210 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ2❷
ΠΡΟΪΟΝ: 160 x 127 x 81 εκ.
● Black
Αρ.-Πρ.: 46010675



ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ
Για τη σειρά Spirit 200 και 300 με ηλεκτρικό μηχανισμό.
Αρ.-Πρ.: 8519

+



SPIRIT® E-320 Original GBS
ΠΡΟΪΟΝ: 115,6 x 132,1 x 61 εκ.
Αρ. Πρ.: 46613675

Spirit S-330 Premium GBS Inox
ΠΡΟΪΟΝ: 115,6 x 132,1 x 61 εκ.
Αρ. Πρ.: 46803575

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές υγραερίου με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

SPIRIT II E-210 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ[1]

ΠΡΟΪΟΝ: 145 x 122 x 66 εκ.

- Σύστημα ψησίματος υψηλής απόδοσης GS4
- Ανάφλεξη infinity – ηλεκτρική ανάφλεξη
- 2 ανοξείδωτοι καυστήρες: ρύθμιση χωρίς διαβαθμίσεις
- Flavorizer Bars
- Σύστημα συλλογής λίπους για πιο εύκολο καθάρισμα
- Συμβατότητα με το θερμόμετρο iGrill 3 Bluetooth® (διατίθεται ξεχωριστά)
- Μαντεμένια σχάρα ψησίματος με πορσελάνινη επικάλυψη GBS

● **Black**

Αρ.-Πρ.: 44010175

SPIRIT II E-310 GBS ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ[1]

ΠΡΟΪΟΝ: 145 x 132 x 66 εκ.

- Σύστημα ψησίματος υψηλής απόδοσης GS4
- Ανάφλεξη infinity – ηλεκτρική ανάφλεξη
- 3 ανοξείδωτοι καυστήρες: ρύθμιση χωρίς διαβαθμίσεις
- Flavorizer Bars
- Σύστημα συλλογής λίπους για πιο εύκολο καθάρισμα
- Συμβατότητα με το θερμόμετρο iGrill 3 Bluetooth® (διατίθεται ξεχωριστά)
- Μαντεμένια σχάρα ψησίματος με πορσελάνινη επικάλυψη GBS

● **Black Αρ.-Πρ.: 45010175**

ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

έως 132 εκ πλάτος Κατάλληλο για τη σειρά Spirit® 300, Spirit II 210 & 310 και Genesis II 210

Αρ. Πρ.: 7178

ΠΕΤΡΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ

36,50 εκ

Αρ. Πρ.: 17058

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές υγραερίου με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Συμβουλή

Γρήγορα και απλά: Ψήσιμο με υγραέριο.

Το κύριο πλεονέκτημα μίας ψησταριάς υγραερίου είναι πως επιτρέπει την άμεση έναρξη του ψησίματος. Χωρίς χρονοβόρο άναμμα, χωρίς αναμονή για να κάψουν τα κάρβουνα – το υγραέριο λύνει τα χέρια και εξοικονομεί χρόνο. Έτσι τίποτα δεν μπορεί να σταθεί εμπόδιο σε μία αυθόρμητη βραδιά μπάρμπεκιου ή μία γρήγορη μπριζόλα στη σχάρα μετά τη δουλειά.

Eye-Catcher για ιδανική γεύση.

Η Weber® Q.

5 Έτη Περιορισμένη Εγγύηση*

Υπέροχο ντιζάιν αλλά και εξαιρετική απόδοση: η Weber Q. Ιδανική για τους λάτρεις του μπάρμπεκιου. Πείθει με την προηγμένη τεχνολογία της και την σταθερά σωστή θερμοκρασία ψησίματος.

Bestseller

WEBER® Q 3200 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΡΟΔΕΣ

ΠΡΟΪΟΝ: 141 x 128 x 76 εκ.

- Καπάκι και περίβλημα από σταθερό χυτό αλουμίνιο για μεγάλη διάρκεια ζωής
- Διπλή μαντεμένια σχάρα με πορσελάνινη επικάλυψη με ράγες για την ενίσχυση των αρωμάτων
- Πλαίσιο από νάιλον ενισχυμένο με γυάλινες ίνες

● **Black**

Αρ.-Πρ.: 57012329

WEBER® Q 1200 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΪΟΝ: 63 x 104 x 52 εκ.

● **Black Αρ.-Πρ.: 51010075**

Έμμεσο ψήσιμο – κανένα πρόβλημα με την Q.

Συμπεριλαμβάνεται

Διατίθεται στα σημεία πώλησης με την Q 1200, Q 2200 και Q 3200.

PREMIUM ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ Q200/2000

Αρ.-Πρ.: 7118

ΘΕΡΜΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΧΑΡΑ

Προστατεύει από τη θερμότητα και δίνει τη δυνατότητα για έμμεσο ψήσιμο. Σετ 4 τεμαχίων

Αλουμίνιο, Μεγάλο

Αρ.-Πρ.: 6562

ΣΧΑΡΑ ΓΙΑ ΘΕΡΜΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ

Υπερυψωμένη σχάρα για το ψήσιμο μεγαλύτερων τεμαχίων.

Ανοξείδωτος χάλυβας, Μεγάλη

Αρ.-Πρ.: 6564

ΣΧΑΡΑ ΨΑΡΙΑ

Αρ.-Πρ.: 6471

WEBER® Q 2200 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΡΟΔΕΣ

ΠΡΟΪΟΝ: 129 x 131 x 64 εκ.

● **Black Αρ.-Πρ.: 54012579**

WEBER® Q 2200 ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΠΡΟΪΟΝ: 66 x 131 x 64 εκ.

● **Black Αρ.-Πρ.: 54010029**

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές Q με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.

*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Ασυμβίβαστη ποιότητα: Weber® E-Power.

5 Έτη Εγγύηση για όλα τα μέρη*

Τέλος στα στερεότυπα για τις ηλεκτρικές ψησταριές! Οι ψησταριές E-Power προσφέρουν υψηλή απόδοση και αυθεντική γεύση μπάρμπεκιου. Η ομοιόμορφη και επαναστατικά υψηλή θερμοκρασία μετατρέπει το ψήσιμο σε μία ευχάριστη εμπειρία. Απολαύστε την άνεση της προηγμένης τεχνολογίας. Βάλτε την στην πρίζα και ξεκινήστε.

Η Weber® Pulse.

ΔΙΣΚΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Αρ.-Πρ.: 6609

PREMIUM ΠΕΤΡΑ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ Ø 26 ΕΚ.
Αρ.-Πρ.: 8831

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΣΟΥΒΛΑ
Για την Pulse 1000 και 2000, με ηλεκτρικό μηχανισμό.
Αρ.-Πρ.: 7660

ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ PULSE 1000 ΚΑΙ 2000
Η κομψή κυλιόμενη ψησταριά προσφέρει το ιδανικό ύψος για ψήσιμο και εξοικονομεί χώρο.
Αρ.-Πρ.: 6539

Με προηγμένα τεχνολογικά χαρακτηριστικά και ασύγκριτη απόδοση, η Pulse σας υπόσχεται μία μοναδική εμπειρία ψησίματος. Σταθερά υψηλή θερμοκρασία, ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας ή ενσωματωμένο iGrill – η Pulse προσφέρει τα πάντα γύρο από το έξυπνο ψήσιμο.

PULSE 2000 PULSE 1000

PULSE 2000 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

ΠΡΟΪΟΝ: 77 x 71 x 76 εκ.
- **Black Αρ.-Πρ.: 82010079**

PULSE 1000 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

ΠΡΟΪΟΝ: 68 x 61 x 65 εκ.
- **Black Αρ.-Πρ.: 81010079**

Scan me

PULSE 2000 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΡΟΔΕΣ

ΠΡΟΪΟΝ: 146 x 112 x 76 εκ.
- Σύστημα ψησίματος με δύο ζώνες
- Μαντεμένιες σχάρες με πορσελάνινη επικάλυψη
- Ακριβής ρύθμιση θερμοκρασίας: Η τεχνολογία Pulse δίνει την δυνατότητα ακριβούς ένδειξης θερμοκρασίας στην ψηφιακή οθόνη LED
- Ενσωματωμένη τεχνολογία iGrill
- Πρακτικά ροδάκια
- **Black Αρ.-Πρ.: 85010079**

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές Pulse με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Η Weber® Q.

Μικρή και ευέλικτη για νόστιμα φαγητά.

5 Έτη Περιορισμένη Εγγύηση*

WEBER® Q 1400 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ
ΠΡΟΪΟΝ: 60 x 69 x 52 εκ.
● Dark Grey
Αρ.-Πρ.: 52020079

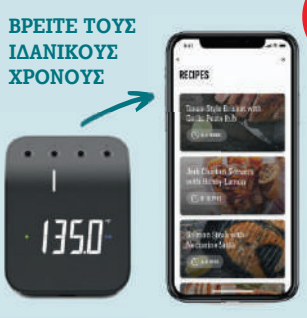
WEBER® Q 2400 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ (χωρίς Εικ.)
ΠΡΟΪΟΝ: 66 x 80 x 64 εκ.
● Dark Grey
Αρ.-Πρ.: 55020079

Εύκολο και έξυπνο ψήσιμο. Με το Weber® Connect.

weber connect

Το Weber Connect είναι κάτι περισσότερο από ένα θερμόμετρο – είναι ένας ψηφιακός βοηθός που μεταμορφώνει κάθε ψησταριά σε έξυπνη ψησταριά και κάθε οικοδεσπότη σε ήρωα του μπάρμπεκιου. Στέλνει μηνύματα για τα επόμενα βήματα – από το άναμμα μέχρι το σερβίρισμα – απευθείας στο συνδεδεμένο smartphone, χωρίς να πρέπει να στέκεστε πάνω από την ψησταριά.
Η εφαρμογή Weber Connect προσφέρει επιπλέον ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη έμπνευση, συνταγές και tips & tricks και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το Weber Connect Smart Grilling Hub και το Weber SmokeFire Pelletgrill.

ΒΡΕΙΤΕ ΤΟΥΣ ΙΔΑΝΙΚΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ



ΝΕΟ

WEBER® CONNECT SMART GRILLING HUB
Αρ.-Πρ.: 3202

- Έλεγχος θερμοκρασίας σε πραγματικό χρόνο, παρακολούθηση της προόδου ψησίματος και του υπολειπόμενου χρόνου ψησίματος
- Επιλογή του βαθμού ψησίματος (π.χ. medium rare φιλέτο) με ενημέρωση όταν έχει επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος
- Οδηγίες ψησίματος βήμα προς βήμα μέσω μηνυμάτων στο smartphone
- Συμβατότητα με όλες τις ψησταριές
- Με δύο αισθητήρες για τον έλεγχο της διαδικασίας ψησίματος και έναν για το ερμάριο ψησίματος
- Δυνατότητα για μέχρι 4 αισθητήρες

Συμβατότητα με την Genesis II και Spirit II

IGRILL 3
Το θερμόμετρο iGrill συνδέεται μέσω Bluetooth® με την δωρεάν εφαρμογή iGrill App.
Αρ.-Πρ.: 7205

ΣΤΥΡΙΓΜΑ IGRILL (χωρίς Εικ.) ΝΕΟ
Αρ.-Πρ.: 7240

Για την Master-Touch και όλες τις άλλες ψησταριές

IGRILL 2
Αρ.-Πρ.: 7221

IGRILL MINI
Αρ.-Πρ.: 7220

Scan me

Οι διαστάσεις αντιστοιχούν σε ψησταριές Q με ανοιχτό καπάκι και ανοιχτά τραπεζάκια.
*Εξαιρείται η συνήθης φθορά. Ισχύουν οι αντίστοιχοι όροι εγγύησης προϊόντος του κατασκευαστή σύμφωνα με τη σελίδα 16 του παρόντος φυλλαδίου.

Για απεριόριστες επιλογές. Gourmet BBQ System.

Ψήσιμο στη σχάρα, στο φούρνο ή στη γάστρα – με το Gourmet BBQ System καμία ψησταριά Weber δεν είναι απλώς μία ψησταριά. Αφήστε τη φαντασία σας ελεύθερη και μετατρέψτε την ψησταριά σας σε wok, ξυλόφουρνο ή τηγάνι.

Απόλαυση χωρίς όρια. Weber® δίσκοι ψησίματος και περιστροφής.

Πολλαπλή χρήση και ιδανικά για ιδιαίτερες συνταγές. Κρέπες για το πρωινό ή εκλεκτά ψάρια για το βραδινό δείπνο – με τους δίσκους ψησίματος καθορίζετε εσείς το μενού.

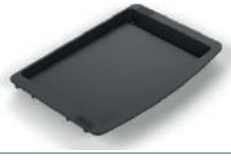
ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ Q3200
ΑΡ. ΠΡ.: 6506

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΥΜΒΑΤΗ ΜΕ ΤΗΝ PULSE
ΑΡ. ΠΡ.: 6609

ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ Q 2200 ΚΑΙ Q 2400 ΝΕΟ
Αρ. Πρ.: 6559

ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ
Για τη σειρά Summit 400/600.
Αρ.-Πρ.: 7404

ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ SPIRIT/SPIRIT II 300.
ΑΡ.-ΠΡ.: 7579



ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ GENESIS II 400/600.
ΑΡ.-ΠΡ.: 7650

Ιδανικό για την υπαίθρια κουζίνα. Αξεσουάρ ψησίματος Weber®.

Ανακαλύψτε τα νέα πορσελάνινα και κεραμικά προϊόντα μαγειρικής και φαγητού Weber. Μεταμορφώστε την ψησταριά σας σε πραγματική υπαίθρια κουζίνα. Μία δοκιμή θα σας πείσει.

WEBER® ΚΕΡΑΜΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Τα ανθεκτικά κεραμικά σκεύη της Weber αντέχουν ακόμα και στις πιο υψηλές θερμοκρασίες. Επιπλέον, μετά το ψήσιμο καθαρίζονται με ευκολία. Τόσο στο χέρι όσο και στο πλυντήριο.

WEBER® ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΦΟΡΜΑ ΓΙΑ ΤΑΡΤΕΣ

ΝΕΟ

Ø 30 εκ.
Αρ.-Πρ.: 17887

WEBER® BBQ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΝΕΟ

42,5 x 24,5 εκ.
Αρ.-Πρ.: 17885

WEBER® BBQ ΚΕΡΑΜΙΚΟ ΤΗΓΑΝΙ

ΝΕΟ

47 x 28 εκ.
Αρ.-Πρ.: 17886

WEBER® BBQ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΝΕΟ

42,1 x 22,6 εκ.
Αρ.-Πρ.: 17888

WEBER® ΣΚΕΥΗ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ

Τα σκεύη από premium πορσελάνη που έχει ψηθεί στους πάνω από 1.400 °C είναι ιδιαίτερα ανθεκτικά, μη χαρασσόμενα και με μεγάλη διάρκεια ζωής – έτσι σας συντροφεύουν σε κάθε υπαίθριο πάρτι.

WEBER® ΠΙΑΤΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ

ΝΕΟ

Ø 27,5 εκ., σετ των 2 τεμαχίων
Αρ.-Πρ.: 17880

WEBER® ΠΙΑΤΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ, ΜΙΚΡΟ

ΝΕΟ

Ø 20,5 εκ., σετ των 2 τεμαχίων
Αρ.-Πρ.: 17881

WEBER® ΠΙΑΤΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

ΝΕΟ

Ø 30,5 εκ., σετ των 2 τεμαχίων
Αρ.-Πρ.: 17883

WEBER® ΜΠΟΛ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ

ΝΕΟ

Ø 14 εκ., σετ των 2 τεμαχίων
Αρ.-Πρ.: 17882

WEBER® ΠΙΑΤΕΛΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ

ΝΕΟ

40 x 22 εκ.
Αρ.-Πρ.: 17884

Για ακόμα μεγαλύτερη διασκέδαση στο ψήσιμο:

Χρήσιμοι βοηθοί.

Με τη σωστή βοήθεια το ψήσιμο γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστικό. Ανακαλύψτε τα καθιερωμένα αλλά και τα ολοκαίνουργια βοηθήματα της Weber.

ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΓΙΑ ΓΥΡΙΣΜΑ

ΝΕΟ

Αρ.-Πρ.: 6206

ΔΕΡΜΑΤΙΝΑ ΓΑΝΤΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΝΕΟ

Αρ.-Πρ.: 17896

ΧΑΛΑΚΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΝΕΟ

Αρ.-Πρ.: 17897

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΣΕΤ 2 ΤΕΜ. (ΣΠΑΤΟΥΛΑ - ΛΑΒΙΔΑ)

Αρ. Πρ.: 6645

ΤΡΙΠΛΕΥΡΗ ΒΟΥΡΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

53 εκ.

Αρ.-Πρ.: 6493

ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΣΧΑΡΑΣ

ΝΕΟ

300 ML

ΑΡ.-ΠΡ.: 17875

ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ Q ΚΑΙ PULSE

ΝΕΟ

300 ML

ΑΡ.-ΠΡ.: 17874

POULTRY ROASTER

ΝΕΟ

Θήκη για κοτόπουλο με αντικολλητική επίστρωση

Αρ. Πρ.: 6731

ΞΥΛΙΝΗ ΒΟΥΡΤΣΑ

30εκ / 46εκ με τρίχες από ατσάλι

ΑΡ. ΠΡ.: 6463/6464

ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΓΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

300 ML

ΑΡ.-ΠΡ.: 17682

για το καθάρισμα.

Οι ψησταριές Weber σας απαλλάσσουν από την πολλή δουλειά στο καθάρισμα. Το μόνο που χρειάζεται είναι να θερμάνετε την ψησταριά στη μέγιστη θερμοκρασία μέχρι να καούν τα υπολείμματα από το ψήσιμο. Κατόπιν αφαιρείτε εύκολα και χωρίς κόπο τα υπολείμματα από τη ακόμα καυτή σχάρα με τις ειδικές βούρτσες για κάθε ψησταριά.

Τελευταία τάση:

Κάπνισμα πάνω από ψησταριά.

Δώστε ξεχωριστή γεύση στα κρέατα σας: με ξύλα καπνίσματος σε διάφορα αρώματα.

Συμβουλή

Το κάπνισμα δεν χρειάζεται απαραίτητα πολύ χρόνο. Με τη σωστή ποσότητα καυσίμου μπορείτε να καπνίσετε ψάρια (π.χ. πέστροφα) σε μόνο 25 λεπτά ή ένα χοιρινό φιλέτο σε 30-40 λεπτά. Το αλάτι, οι ξηροί καρποί, οι ντομάτες, τα κρεμμύδια ή το σκόρδο είναι επίσης κατάλληλα για κάπνισμα.

ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ UNIVERSAL
Αρ.-Πρ.: 7576

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ WHISKEY, 0,7 KG
Αρ.-Πρ.: 17627

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ HICKORY, 0,7 KG (χωρίς Εικ.)
Αρ.-Πρ.: 17624

ΣΑΝΙΔΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΞΥΛΟ ΚΕΔΡΟΥ
Μεγάλη, 2 τεμάχια
Αρ.-Πρ.: 17831

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΗΛΙΑ, 0,7 KG (χωρίς Εικ.)
Αρ.-Πρ.: 17621

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ PORK 0,7 KG (χωρίς Εικ.)
Αρ.-Πρ.: 17664

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ BEEF 0,7 KG (χωρίς Εικ.)
Αρ.-Πρ.: 17663

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
Αρ. Πρ.: 17833

ΞΥΛΑ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ
Αρ. Πρ.: 17665

Κάντε το επειδή αγαπάτε το κλασικό μπάρμπεκιου. Για τρυφερό κρέας που πέφτει από το κόκκαλο και για εκείνη την πρώτη θεσπέσια μπουκιά που κάνει την κάθε στιγμή από το σιγανό μαγείρεμα στο καπνιστήρι Smokey Mountain Cooker να αξίζει τον κόπο."

SMOKEY MOUNTAIN COOKER SMOKER
47cm
Αρ. Πρ.: 721004

ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ WEBER

10 Έτη Εγγύηση για όλα τα μέρη*

10 Έτη Περιορισμένη Εγγύηση*

5 Έτη Εγγύηση για όλα τα μέρη*

5 Έτη Περιορισμένη Εγγύηση*

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕΙΡΑΣ PULSE

Όλα τα Εξαρτήματα: 5 έτη (εξαιρουμένης της φυσιολογικής φθοράς και δυνάμει των πρόσθετων όρων και προϋποθέσεων στην εγγύηση).
* Η εγγύηση δεν ισχύει για τη φυσιολογική φθορά. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ Q 1000, 2000, 3000

Κουτί Μαγειρέματος: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Μονάδα καπακιού: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος, 2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Σωλήνες καυστήρων από ανοξείδωτο ατσάλι : 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Σχάρες μαγειρέματος: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Πλαστικά εξαρτήματα: 5 έτη (εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα: 2 έτη
* Η εγγύηση ποικίλλει για μεμονωμένα μέρη της ψησταριάς. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΣΕΙΡΑΣ Q 1400 ΚΑΙ Q 2400

Κουτί Μαγειρέματος: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Μονάδα καπακιού: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
θερμαντικό στοιχείο: 2 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Σχάρες μαγειρέματος: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Πλαστικά εξαρτήματα: 5 έτη (εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα: 2 έτη
* Η εγγύηση ποικίλλει για μεμονωμένα μέρη της ψησταριάς. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ SPIRIT

Κουτί Μαγειρέματος: 10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Μονάδα καπακιού: 10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος (2 έτη για τη βαφή εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού).
Σωλήνες καυστήρων από ανοξείδωτο ατσάλι: 10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Σχάρες μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Ράβδοι Flavorizer Bars από ανοξείδωτο ατσάλι: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Σχάρες μαγειρέματος: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα: 2 έτη

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ SPIRIT II

Όλα τα Εξαρτήματα: 10 έτη (εξαιρουμένης της φυσιολογικής φθοράς και δυνάμει των πρόσθετων όρων και προϋποθέσεων στην εγγύηση).
* Η εγγύηση δεν ισχύει για τη φυσιολογική φθορά. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ GENESIS II

Όλα τα Εξαρτήματα: 10 έτη (εξαιρουμένης της φυσιολογικής φθοράς και δυνάμει των πρόσθετων όρων και προϋποθέσεων στην εγγύηση).
* Η εγγύηση δεν ισχύει για τη φυσιολογική φθορά. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΣΕΙΡΑΣ SUMMIT

Όλα τα Εξαρτήματα: 10 έτη (εξαιρουμένης της φυσιολογικής φθοράς και δυνάμει των πρόσθετων όρων και προϋποθέσεων στην εγγύηση).
* Η εγγύηση δεν ισχύει για τη φυσιολογική φθορά. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης. Ισχύει για τη σειρά ψησταριών υγραερίου Weber® Summit® που αγοράστηκαν από την 1 Οκτωβρίου του 2017 και έπειτα. Η εγγύηση δεν ισχύει για τις ψησταριές υγραερίου της σειράς Summit® που αγοράστηκαν πριν από αυτή την περίοδο.

ΨΗΣΤΑΡΙΕΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

Σώμα και καπάκι: 10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Σύστημα καθαρισμού One-Touch: 5 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Πλαστικά εξαρτήματα: 5 έτη, εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού.
Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα: 2 έτη
* Η εγγύηση ποικίλλει για μεμονωμένα μέρη της ψησταριάς. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Σώμα, καπάκι και κεντρικός δακτύλιος: 10 έτη, χωρίς διαμπερείς βλάβες λόγω σκουριάς/καψίματος.
Πλαστικά εξαρτήματα: 5 έτη, εξαιρουμένου του ξεθωριάσματος ή του αποχρωματισμού.
Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα: 2 έτη
* Η εγγύηση ποικίλλει για μεμονωμένα μέρη της ψησταριάς. Δείτε τους όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Γενικά Αξεσουάρ: 2 έτη
Προϊόντα Weber® iGrill: 2 έτη
Προϊόντα θερμόμετρου Κουζίνας Weber® Kitchen Thermometer: 1 έτος
Καλύμματα ψησταριάς Premium από πολυεστέρα: 3 έτη

weber