

AANSTEKEN EN TEMPERATUURCONTROLE

HET AANSTEKEN VAN WEBER® HOUTSKOOL EN WEBER® BRIKETTEN



DE WEBER® BRIKETTENSTARTER

Met de Weber® brikettenstarter kunt u alle houtskool- en brikettensoorten gemakkelijk aansteken. De brikettenstarter werkt als een soort

schoorsteen en geleidt de warmte van beneden naar boven. U hoeft verder niet om te kijken naar de brikettenstarter en u kunt ondertussen verder gaan met de voorbereidingen voor de barbecue. De Weber® brikettenstarter heeft de perfecte grootte om een 57 cm brikettenbarbecue van optimale warmte te voorzien. U kunt de warmte in de barbecue zelf bepalen door middel van het aantal briketten. Briketten hebben bij het aansteken meer en een langere warmte nodig. Deze kunt u dus het beste met behulp van de Weber® brikettenstarter aansteken. Om deze warmte te waarborgen is het gebruik van de Weber® aanmaakblokjes zeer aan te bevelen.



GEBRUIKSAANWIJZING

1. Leg 2-3 aanmaakblokjes op het kolenrooster en steek deze aan. Zet daarna de met briketten of houtskool gevulde Weber® brikettenstarter er bovenop.



2. Na ongeveer 30 minuten (bij briketten) of na 15-20 minuten (bij houtskool), wanneer de inhoud bedekt is met een grijze aslaag, kunt u de inhoud op het kolenrooster of in de brikettenhouders schudden.



3. Door gebruik van de Weber® brikettenstarter worden briketten en houtskool zeer snel warm en bereiken ze de best mogelijke temperatuur.

TIP Wanneer u indirect gaat barbecueën, kunt u het beste de inhoud van de brikettenstarter verdelen. Het gedeelte beneden in de Weber® brikettenstarter is warmer dan het bovenste deel. Wissel steeds ¼ van de inhoud af tussen de rechter en de linkerkant zodat de warmte optimaal verdeeld wordt.



AANMAAKBLOKJES

Vermijd aanmaakvloeistoffen te allen tijde! De meest veilige manier van aansteken is met Weber® aanmaakblokjes. Deze branden langer en ruiken niet onaangenaam. De Weber® aanmaakblokjes branden lang genoeg om de geperste briketten te laten gloeien.

Er zijn 2 verschillende soorten aanmaakblokjes: paraffine blokjes en blokjes van kokosvezels gedrenkt in plantaardige olie. Beide soorten branden lang genoeg met een hoge warmte. U hoeft slechts drie aanmaakblokjes te gebruiken wanneer u de briketten aansteekt met behulp van de Weber® brikettenstarter.

WEBER® HOUTSKOOL EN WEBER® BRIKETTEN

HOUTSKOOL OF BRIKETTEN

Er zijn vele mogelijkheden om uw barbecue op te warmen. (zie ook Weber® grillmethodes op blz 3). Over het algemeen geldt: hoe meer de kolen geperst zijn, des te langer blijven de kolen branden.

Houtskool bereikt hogere temperaturen, maar brandt relatief korter. Voor een lange barbecuesessie kunt u het beste briketten gebruiken. Deze behouden hun warmte langer en branden maar liefst vier uur.



WAT IS ER ZO BIJZONDER AAN WEBER® LONG LASTING BRIKETTEN?

- Briketten hebben een extreem lange brandduur van 240 minuten
- Aansteektijd van 30-35 minuten
- Zeer geschikt voor gerechten die een lange gaartijd nodig hebben zoals rollades
- Ideaal voor de indirecte- en directe grillmethode
- Goed te doseren
- TÜV – gecertificeerd
- Verkrijgbaar in zakken van 3 kg en 7 kg



WAT ZIJN DE SPECIALE EIGENSCHAPPEN VAN WEBER® PREMIUM EXPRESS HOUTSKOOL?

- Homogene mix die gemakkelijk en snel aan te steken is, binnen 15 minuten klaar voor gebruik
- Premium mix vervaardigd uit beuken, haagbeuken en eikenhout
- Weinig stof en rondvliegende vonken
- Ideaal voor de directe- en 50/50 grillmethode
- Gelijmatige warmteontwikkeling en lang aanhoudende gloed
- FSC® - gecertificeerd: houtskool uit verantwoorde duurzaam beheerde bossen, geen hout uit de tropische wouden
- Verkrijgbaar in zakken van 3 kg of 5 kg.



WAT ZIJN DE KENMERKEN VAN WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT HOUTSKOOL?

- De stukken houtskool zorgen voor zeer hoge temperatuurontwikkeling
- Aansteektijd van 20 minuten
- Zeer geschikt voor sappige steaks. Perfect te gebruiken met de Weber® Gourmet BBQ System Sear Grate
- Ideaal voor de directe- en de Bulls Eye grillmethode
- Extra grote stukken, speciaal voor gebruik in Weber® brikettenbarbecues
- Goede grillresultaten
- Verkrijgbaar in dozen van 3 kg of 7 kg



Gourmet BBQ System – Sear Grate



WAT IS HET GEMAK VAN DE DE EASY START BRIKETTEN?

- Klaar voor gebruik
- Eenvoudig: simpelweg de verpakking aansteken
- Voorkomt vieze handen en stof

- Gemakkelijk doseerbaar: 37 cm bbq = 1 zakje, 47/57 cm bbq = 2 zakjes
- Maximaal gebruiksgemak
- Ideaal voor onderweg
- Verpakt per 2 zakjes van 700 gr

De vermelde aansteektijden zijn van toepassing bij een gevulde Weber® brikettenstarter.

Bij weersomstandigheden kunnen deze aansteektijden afwijken, bijvoorbeeld in het geval van vochtig weer. Wanneer briketten vochtig zijn geworden, zal het langer duren voordat de briketten de optimale warmte bereikt hebben (bewaar briketten op een droge plaats!)



TEMPERATUURONTWIKKELING IN DE WEBER® BARBECUE

Met een Weber® brikettenbarbecue wordt met gesloten deksel gebarbecueed. Daardoor benodigd men minder briketten dan bij barbecues zonder een deksel. Het benodigde aantal briketten per Weber® brikettenbarbecue, kunt u terugvinden in de gebruikershandleiding die bij de barbecue geleverd wordt. Bij elke Weber® brikettenbarbecue wordt een brikettenmaatbeker geleverd. In de gebruikershandleiding staat ook vermeld hoeveel briketten u dient te gebruiken bij de directe- en indirecte grillmethode.

Op de dekselthermometer kunt u de temperatuur aflezen van directe of indirecte zone. Door het schikken van het gloedbed ontstaan er meerdere warmtezones. Door het gebruik van deze warmtezones kunt u meerdere soorten gerechten bereiden op uw barbecue.



Luchtcirculatie in een Weber® brikettenbarbecue

VENTILATIEROOSTERS IN EEN WEBER® BRIKETTENBARBECUE:

Tijdens het barbecueën blijft de deksel zoveel mogelijk gesloten. De ventilatieroosters in de deksel en in de ketel moeten wel volledig open staan, omdat het gloedbed zuurstof nodig heeft om te blijven branden. Om het gloedbed te doven, kunt u alle ventilatieroosters sluiten.

ONE-TOUCH SYSTEEM:

Met het One-Touch Systeem kunt u de luchtcirculatie gemakkelijk regelen. Daarmee kunt u ook de warmte in de barbecue ook reduceren. Maar wees voorzichtig: wanneer de ventilatieroosters te dicht gezet zijn, kan het gloedbed doven.

MET DEKSEL: DE WEBER® GRILLMETHODES



Er is onderscheid gemaakt tussen de dekseltemperatuur (indirecte warmte ◎) en de grillroostertemperatuur (directe warmte ●)



VEELGESTELDE VRAGEN



DE WARMTE WORDT NA KORTE TIJD MINDER EN GAAT ZELFS (BIJNA) UIT:

- Wees geduldig en wacht totdat de briketten in de Weber® brikettenstarter gloeien en compleet bedekt zijn met een grijze aslaag. Ook de bovenste laag briketten moet met een aslaag bedekt zijn. Pas daarna kunt u de briketten in de barbecue schudden.
- Controleer of de ventilatioorosters in de deksel en de ketel open staan.
- Briketten en houtskool moeten bij elkaar liggen, niet van elkaar af.
- Gebruik niet teveel briketten, deze kunnen de luchttoevoer vanuit de ketel verhinderen. Bekijk voor het optimale aantal briketten de bij de barbecue behorende gebruikershandleiding.
- Bewaar briketten of houtskool op een droge plek en sluit de zak altijd.



Brikettenstarter

DE BRIKETTEN GAAN NIET GLOEIEN:

- Gebruik de Weber® brikettenstarter met de Weber® aanmaakblokjes.
- Gebruik geen vloeibare aanmaakvloeistof. Vloeistof brandt zeer snel, te snel om briketten te laten gloeien.
- Leg bij het aansteken de aanmaakblokjes niet op of tussen de briketten of houtskool, maar onder de briketten of houtskool.



Ventilatiooroster

VRIJWEL GEEN WARMTEONTWIKKELING / DE GLOED GAAT SNEL UIT:

- Wees geduldig en wacht totdat de kooltjes in de Weber® brikettenstarter gloeien en compleet bedekt zijn met een grijze aslaag. Ook de bovenste laag briketten moet met een aslaag bedekt zijn. Pas daarna kunt u de briketten in de barbecue schudden.
- Er liggen te weinig briketten of houtskool in de barbecue.
- De ventilatioorosters moeten volledig open staan.
- Maak uw barbecue schoon. Wanneer uw barbecue sterk vervuild is, wordt de warmtereflectie in de barbecue verhinderd. De temperatuur wordt en blijft lager.

TE HOGE WARMTE:

- Verlaag de hoeveelheid briketten/houtskool. Raadpleeg de bij de barbecue behorende gebruikershandleiding voor het juiste aantal. Door in kleine stapjes het ventilatiooroster in de deksel en ketel te sluiten kunt u de warmte verlagen. Maar wees voorzichtig: wanneer de ventilatioorosters te dicht gezet zijn, kan het gloedbed doven.
- Bij een zeer hoge temperatuur kunt u het beste een aantal briketten verwijderen, zodat de warmte weer lager gaat worden.
- Gebruik hiervoor barbecuehandschoenen en een Weber® brikettentang of schuiver. Wees voorzichtig! De uit de barbecue gehaalde briketten kunt u het beste doven door ze in een met water gevulde metalen emmer te leggen. De emmer moet op een vuurvaste ondergrond staan.
- Gooi nooit water of andere vloeistoffen in de barbecue zelf. Dit kan steekvlammen veroorzaken.



One-Touch Systeem

Voor meer informatie over barbecues en barbecueën verwijzen wij u graag naar WEBER.COM