



Liebe Kundin, lieber Kunde,

ist Dein Grill an manchen Stellen heißer als an anderen und Du machst Dir Sorgen, ob Dein Grill defekt ist? Dann können wir Dich beruhigen: Nein, Dein Grill ist nicht defekt. Tatsächlich ist die Hitzeverteilung bei Gasgrills nicht auf der gesamten Grillfläche identisch.

Wieso ist das so? Generell ist die Hitze im hinteren Bereich des Grills größer, da die Flammen vor Wind geschützt sind als vorne. Im vorderen Bereich ist der Windzug höher und verringert so den Gasanteil, was zu einer geringeren Hitzeentwicklung führt.

Im Folgenden zeigen wir Dir, wie Du die Hitzeverteilung Deines Grills testen kannst, damit Du die einzelnen Zonen besser nutzen kannst. Mit dem Toastbrottest kannst Du die einzelnen Zonen erkennen und somit besser verwenden.



Bild 1: Ergebnis Toastbrottest

Wir haben diesen Test an einem unserer Geräte in unserer Grillschule durchgeführt.

Um den Test durchzuführen, legst du Toastbrottscheiben auf die Grillfläche Deines Grills und schaltest alle Brenner (auf niedriger Stufe!) ein. Nach einer kurzen Weile kannst Du die Brenner ausschalten und Dir die Rückseiten der Toastbrottscheiben ansehen.

Bitte beachte, dass SANTOS-Grills eine sehr hohe Temperaturentwicklung haben und drehe die Brenner beim Grillen möglichst **nicht** auf die höchste Stufe, sondern nur zum Aufheizen/Ausbrennen!

Grundsätzlich gilt:

EINSTELLUNG		GASFLUSS		HITZEVERTEILUNG
LOW	=	Wenig	=	Gut
MEDIUM	=	Mittel	=	Optimal
HIGH	=	Hoch	=	schlecht

Da das meiste Grillgut auf einer niedrigen bis mittleren Temperatur gegart werden sollte, haben wir unsere Ventile so eingestellt, dass die Hitzeverteilung und die konstante Hitze in der „Niedrig- und Mittelstellung“ optimal sind.

Wir hoffen, dass wir Dir mit dieser Anleitung helfen konnten.

Wenn Du Fragen hast oder Probleme auftreten, melde Dich bitte unter <https://www.santosgrills.de/reklamation-garantie>.

Dein SANTOS - Team

