

## Tipps und Tricks zum Feuern mit der Feuerkugel oder Feuerschale mit Grillring

- Verwenden Sie immer gut gelagertes, trockenes Hartholz (Buche) mit 33 cm Länge.
- Der Feuerbock steht immer im Zentrum der Feuerkugel, ausser bei Verwendung des Pizzaofeneinsatzes wird er leicht auf die gegenüberliegende Seite verschoben.
- Das Feuer brennt durchgehend bis zum Schluss.
- Wenn der Glutherd zu gross wird, kann die Glut etwas unter dem Feuerbock verteilt werden.

### Feuern

Beim Einfeuern ist es wichtig, dass Sie genügend Holz verwenden. Stellen Sie die etwas dünneren Holzstücke in mehreren Schichten wie ein Tipi an den Feuerbock. Von oben gesehen ist die Feuerkugel nun fast mit angestelltem Holz gefüllt.

Dies erzeugt die nötige Hitze um den Grillring in ca. 40 Min. einzuheizen.



Achten Sie darauf, das Feuer aufrecht zu erhalten. Stellen Sie dafür immer wieder auf jeder Seite 2 Holzscheite an. Das Feuer muss konstant brennen.



für die Verwendung des Pizzaofens, ziehen Sie nach dem Einfeuern den Feuerbock etwas auf die gegenüberliegende Seite



Zum ablöschen des Feuers, lassen Sie die restlichen Holzstücke & Glut mit dem Feuerkratzer zusammenfallen. Danach legen Sie den hitzebeständigen Deckel auf den Grillring.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns unter **Telefon 061 901 56 56** oder per Mail [info@grilland.ch](mailto:info@grilland.ch). Wir sind gerne für Sie da!

Ihr Grillland Team