



PRESSEINFORMATION

Infografik: Die drei Arten des indirekten Grillens

BIC® gibt Tipps für echte Grillmeister



Die drei Arten des indirekten Grillens - Abbildung: BIC

Eschborn, den 20. Juni 2017 – Herrlich saftige Steaks, gefüllte Champignons oder ein mächtiger Burger – indirektes Grillen ist der Hit der Sommersaison. Aber wussten Sie, dass es drei Arten gibt, die Glut zu bereiten? BIC® zeigt, wie Sie den Grill „indirekt“ in den Griff bekommen.

Anheizen bis die Glut hell leuchtet und Fleisch darüber auf den Rost gelegt – so oder so ähnlich sieht für viele echtes Grillvergnügen aus. Direkte Hitze, die aber nicht nur gart, sondern auch ordentlich Arbeit bereitet. Zwei Minuten nicht hingeschaut, kann das Grillgut zum Beispiel zu stark durchgaren. Oder



Flammen züngeln plötzlich hoch und das edle Steak verbrennt. Wie gut, dass es dazu eine Alternative gibt: das indirekte Grillen.

Beim indirekten Grillen brutzeln die Köstlichkeiten neben der Glut. Denn nur ein Teil des Grills ist mit Kohle bedeckt. Der Vorteil? So wirkt die Hitze in abgeschwächter Form. Eine besonders schonende Zubereitung. Vor allem hitzeempfindliche Lebensmittel wie zum Beispiel frisches Gemüse lieben diese Methode. Wasser tritt langsamer aus, so wird ein Austrocknen verhindert. Aber auch Fleisch kommt besonders saftig vom indirekt beheizten Grillrost.

Vorsicht heiß: Jetzt kommt Feuer ins Spiel

Der Grill-Profi kann sogar zwischen drei verschiedenen Methoden der indirekten Hitze wählen. Aber bevor das große Grillen beginnt, muss Feuer her. Wählen Sie dafür zunächst eine Zündhilfe. Das können Brennpasten, Flüssigrillanzünder oder Holz-Wachs-Würfel sein.

Und dann heißt es: Feuer frei. Aber Vorsicht, in der Nähe der Flamme ist auch die Temperatur sehr hoch. Deshalb eignen sich Stabfeuerzeuge wie der Megalighter von BIC® besonders gut zum Anzünden eines Grills. Mit seinem langen Anzündstab kann die Flamme genau dort platziert werden, wo sie hingehört: an die Zündhilfe.

Tipp: Für das indirekte Garen ist ein Kugelgrill die beste Wahl. So kann sich die Hitze bei geschlossenem Deckel noch gleichmäßiger verteilen.



Drei Arten der indirekten Hitze

Und nun der Insider-Tipp für echte Grillmeister: die drei Arten der indirekten Hitze.

1. Der Kohlering

Das Grillgut wird hierbei ringförmig von der Kohle umschlossen. Diese Methode eignet sich besonders gut, um größeres Grillgut in der Mitte des Rostes zu garen. Das kann zum Beispiel das XXL Burger-Patty oder ein Steak sein.

2. Seitliches Garen

Bei dieser Methode wird die gesamte Glut auf einer Seite des Grills angeordnet. Erste Wahl, wenn Sie Würstchen oder Grillspieße zubereiten wollen.

3. Das Glutauge

Wie der Name schon sagt, wird hierbei ein Glutzentrum aufgebaut. Das Grillgut kann nun drum herum platziert und schonend gegart werden. Genau richtig für viele kleinere Stücke – zum Beispiel Filets oder gefüllte Champignons.

Das Bildmaterial steht Ihnen hier zum Download zur Verfügung:

www.purepress.de/bic/BIC-indirektes-Grillen.zip



Über BIC

BIC ist einer der weltweit führenden Hersteller von Schreibwaren, Feuerzeugen und Rasierern. Verbrauchern hochwertige Produkte zu erschwinglichen Preisen anbieten – Das ist das erklärte Ziel von BIC. 1945 in Paris gegründet, vertreibt das französische Unternehmen seine Produkte in mehr als 160 Ländern und hat 2015 einen Umsatz von 2.241,7 Millionen Euro erwirtschaftet. BIC ist an der Euronext Paris notiert und wird in den Indizes SBF 120 und CAC Mid 60 geführt. Zusätzlich wird BIC in folgenden SRI Indizes gelistet: Carbon Disclosure Leadership Index (CDLI), FTSE4Good Europe, Euronext Vigeo Europe 120, Ethibel Sustainability Excellence Europe, STOXX ESG Leaders und Gaia Index.

Weitere Informationen finden Sie unter www.mybiclighter.com und auf der Unternehmens-Webseite www.bic.de.

Ihre Pressekontakte

BIC Lighters Germany & Austria
Alexandra Timpe
Ginnheimer Straße 4, 65760 Eschborn
Telefon 06196-50 60 753
alexandra.timpe@bicworld.com

Pure Perfection PR GmbH
Adana Dacic
Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin
Telefon 030-44 30 8220
ada@pureperfection.com