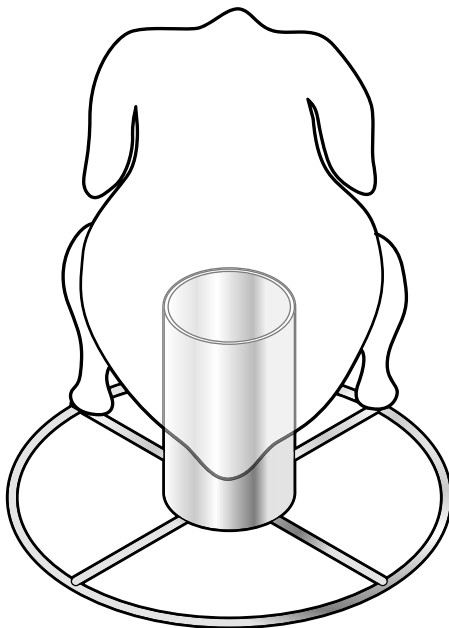


Tchibo

Grillcsirke sütő



hu Használati útmutató és recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 137850AB2X3XIV · 2023-09

Kedves Vásárlónk!

Új grillcsirke sütőjével a grillcsirke egyenletesen átsül és tökéletesen sikerül - kívül ropogós, belül pedig finom omlós lesz. A tartályt ízlés szerint marináddal vagy sörrel is megtöltheti.

A grillcsirke sütő szokásos nagyméretű, fedéllel rendelkező (elektromos, gáz-, faszenes) grillen és a sütőben is használható. Utóbbi esetben helyezzen egy zsírfelfogó tálat vagy egy megfelelő tartályt a grillcsirke sütő alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt.

Jó étvágyat kívánunk!

A Tchibo csapata

Biztonsági előírások

- Használat közben a grillcsirke sütő nagyon felforrósodik. Használjon edényfogót vagy hasonlót, amikor leveszi a csirkesütőt a grillsütőről, illetve ha azzal dolgozik. Égési sérülések veszélye!
- A pác, a marinád vagy a sör a páctartályban szintén nagyon felforrósodik. Ezért ügyeljen arra, hogy a grillétel eltávolításakor ne folyjon vagy fröccsenjen ki folyadék. Forrázási sérülések veszélye!
Tartsa egyenesen csirkesütőt.
- A páctartályt csak hideg állapotban tölts meg folyadékkal. Spricelés és azáltal forrázási sérülések veszélye áll fenn!

Faszenes grillen való használat:

- A grillcsirke sütőt mindig a grillrácsra helyezze, ne közvetlenül a faszénre.

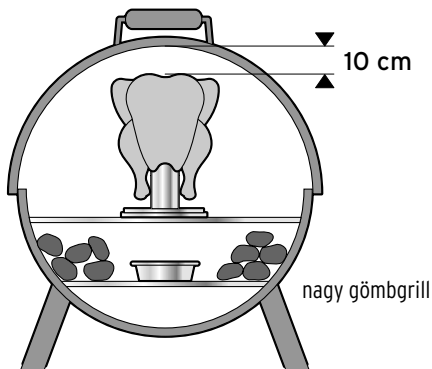
- Szükség esetén helyezzen alá egy grilltálcát. Így a kiszülő zsír nem csepeg közvetlenül a faszénre.

Sütőben való használat:

- Állítsa a grillcsirke sütőt a sütőrácsra, és helyezzen el egy szinttel lejjebb egy zsírfelfogó tálat, illetve helyezzen alá egy megfelelő felfogótálat a lecsepegő zsír számára.
- Fogyasztás előtt ellenőrizze egy hűhőmérővel vagy hasonló eszközzel, hogy átsült-e a grillcsirke. A szárnyasok maghőmérséklete 80-85 °C között megfelelő.
- A termék tisztításához ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret, illetve kemény keféket stb.
- A ráégett zsírt szükség esetén tisztítás előtt áztassa be.

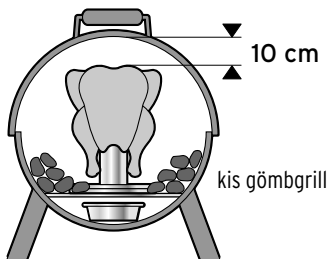
Fontos tudnivalók faszenes grillen való használat esetén

- A grillcsirke sütő csak fedéllel rendelkező (pl. gömbb grill), megfelelő méretű grillen használható. Annak érdekében, hogy a csirke egyenletesen átsüljön, a grill fedele legyen lezárva. A csirke és a lezárt fedél között legalább 10 cm távolság legyen, hogy a hő megfelelően tudjon keringeni.



- ▷ Helyezze a grillcsirke sütőt a grillrácsra.
- ▷ A grillszénét helyezze a szénrács peremére, hogy a lecsepegő zsír ne közvetlenül a faszénre csepegjen.
- ▷ Szükség esetén bélelje ki a grillsütő alját alufóliával vagy helyezzen alá egy alumínium grilltálcát (Figyelem: ne fedje le a szellőzőnyílásokat!). Így a grillsütő könnyebben tisztítható.

- Vegye figyelembe, hogy az elkészítési idő és a barnára sülés foka a grillsütő típusától, a faszén mennyiségétől, a csirke nagyságától függően nagymértékben változhat.
- Ezért időközönként ellenőrizze, hogy mennyire sült át a csirke, pl. húshőmérő segítségével.



- ▷ Helyezze a grillcsirke sütőt a szénrácsra.
- ▷ A grillszénét helyezze a szénrács peremére. Lehetőség szerint használjon szénválasztót, hogy a grillszén és a csirke ne érintkezzenek egymással.
- ▷ Szükség esetén bélelje ki a grillsütő alját alufóliával vagy helyezzen alá egy alumínium grilltálcát (Figyelem: ne fedje le a szellőzőnyílásokat!). Így a grillsütő könnyebben tisztítható.

Használat

▷ A grillcsirke sütőt ez első használat előtt és minden használat után alaposan mossa el meleg vízzel és egy kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.

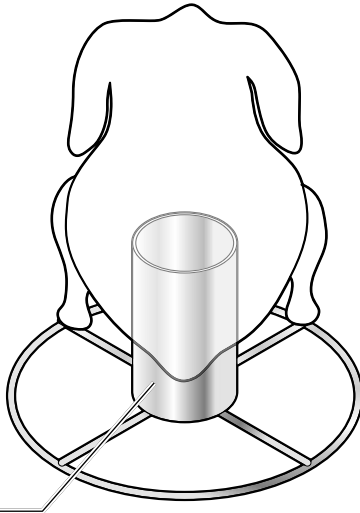
1. A tartályt a perem alatt kb. 1 cm-ig töltse fel ízlés szerint páccal vagy sörrel.
2. Helyezze a kibevezett, megmosott és fűszerezett csirkét a grillcsirke sütőre.
3. Helyezze a grillcsirke sütőt a grillrácsra, és zárja le a grillsütő fedelét.

Feltétlenül vegye figyelembe a „Fontos tudnivalók faszenes grillen való használat esetén” fejezetet.



A csirkét körbeveszi a hő, így belül és kívül is egyenletesen átsül. A fölösleges zsír alul lefolyik. Így a fehérjedús, sovány húst kalóriaszegényen és tisztán tudja elkészíteni.

páctartály



Grillcsirke sörmarináddal

Hozzávalók

- 1 csirke (kb. 1 kg, konyhakész)
- kb. 0,3 – 0,5 l sör (a csirke nagyságától függően)
- 3 kakukkfű- és/vagy rozmaringág
- 1 – 2 fokhagymagerezd
- 50 ml repceolaj
- 1 tk. őrölt paprika
- só, bors ízlés szerint

Elkészítés

1. Kívül és belül alaposan mossa meg a csirkét, majd törölje szárazra.
2. Öntsön 100 ml sört egy tálba. Tépkedje le a kakukkfűvet az ágról. Hámozza meg a fokhagymát és vágja apróra. A kakukkfűvet a fokhagymával, az olajjal és a paprikával együtt tegye a sörbe, és jól keverje össze.
3. Alaposan kenje be a csirkét kívül-belül a marináddal, végül sózza és borsozza meg. Ezt követően hagyja, hogy a marinád 1 – 2 óra alatt beszívódjon.

4. Tegyen a grillcsirke sütő páctartályába 2 rozmaringágat és egy kevés kakukkfűvet úgy, hogy felül kicsit kilógjanak. Töltse fel a páctartályt a sörrel (kb. 1 cm-rel a perem alattiig). Végül helyezze a marinált csirkét a grillcsirke sütőre.
5. Amint átizzott a szén, a grillsütő méretétől, illetve a fedél méretétől függően, helyezze a grillcsirke sütőt a grill- vagy szénrács közepére és tegye rá a fedelet.
6. Süsse a csirkét kb. 1-1,5 órán keresztül. Időnként ellenőrizze a sütés fokát, pl. egy húshőmérővel.
7. Kevéssel azelőtt, hogy a csirke elkészül, emelje meg a grillsütő hőfokát, hogy a bőr szép ropogós legyen.



Vegye figyelembe, hogy az elkészítési idő és a barnára sülés foka a grillsütő típusától, a faszén mennyiségétől, a csirke nagyságától függően változhat. Ezért időközönként ellenőrizze, hogy mennyire sült át a csirke, azonban ne túl gyakran, mivel a fedél felemelésével sok hő távozik.