

Advarsel!

Tænk på hvor fedtet drypper hen, når der grilles. Råvarer som kylling, flæskesteg og lammekølle indeholder ofte meget fedt. Hvis fedtet får lov til at dryppe direkte ned i kullene eller ned på gasbrænderne, er der en risiko for, at der kan opstå voldsom opflamning. I værste fald kan der gå ild i stegen, hvilket kan give anledning til ukontrolleret brand. Nedenfor er det kort vist, hvordan man undgår denne situation. Hvis det går galt, skal du slukke gasbrænderne, fjerne stegen/maden fra grillen og evt. slukke grillen med en vandforstøver. Hæld endelig ikke vand ned i grillen, da der kan være kogende fedt, hvilket kan give anledning til en meget farlige situation.



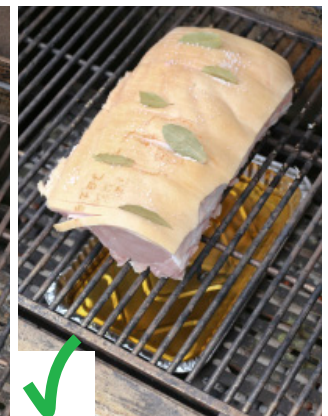
Brug altid en drypbakke når der benyttes indirekte varme og hæld vand, vin eller øl i.



Er der en drypbakke i grillen med fedt i, og ønskes det at supplere kullene med gas eller at grille med gas alene, SKAL kulbakkerne og drypbakken hæves til toppositionen, da der ellers kan gå ild i fedtet.



Tænk altid over, hvordan råvarer der afgiver fedt placeres på grillen



For mere info besøg: www.jensengrill.com/dk/inspiration/gode-rad-og-tips/sikker-grillning/