

FIRE&FOOD

www.fire-food.com



**Mit Beileger zur
BBQ WM 2011***

* Nur im FIRE&FOOD Abonnement

Urwüchsig, lecker und gesund:

Grillen mit Bisonfleisch



> »EISEN MARX TATANKA®«

Dieses Allroundtalent aus dem Saarland vereint direktes und indirektes Grillen in einem Gerät und möchte mit Holzkohle oder Briketts beheizt werden. Je nach Grillwunsch kann er mit offener oder geschlossenen Haube verwendet werden. Ist die Haube geschlossen, lässt sich eine Frontklappe wie bei einem Pizza- oder Flammkuchenofen öffnen. Für gesund und knusprig gegrillte Hähnchen besitzt der Spießbratengrill einen rückseitigen Glutkorb, so dass kein Fett während des Grillens auf die Glut tropfen kann. Zum bequemen Nachfüllen von neuer Kohle können die äußeren fünf Roststäbe rechts und links entfernt werden.

UNSERE MEINUNG:

Ein handwerklich solider Holzkohlegrill, der gesundes Grillen einfach macht. Die zu öffnende Frontklappe minimiert den Hitzeverlust, wenn die fertig gebackene Pizza entnommen werden soll.

Preis: ca. 1390,- €

www.saarland-grillgeraete.de