



BRIKETTIEN SYTYTTÄMINEN

Briketit sytytetään seuraavalla tavalla:

- 1) Kaada tarvitsemasi määrä brikettejä grillin pohjalle
- 2) Kokoa briketit korkeaksi kasaksi, esimerkiksi pyramidin muotoon
- 3) Suihkuta sytytysnestettä brikettien päälle reilusti. Anna nesteen imeytyä briketteihin noin 5 minuuttia.
- 4) Ruiskauta pieni määrä sytytysnestettä pintaan, ja sytytä tuli- tai grillitikulla.
- 5) Älä sulje grillin kantta. Kun tuli hieman hiipuu, voi palamista auttaa puhaltamalla grilliin esimerkiksi palkeilla tai rantalelujen ilmapumpulla. Ideana on saada briketit kauttaaltaan harmaiksi, jolloin ne ovat kuumimmillaan. Tämä palamisvaihe kestää noin 15 minuuttia.
- 6) Kun briketit ovat selkeästi muuttumassa harmaiksi ja oranssinvärisiksi, ota grillipihdit ja levitä briketit tasaisesti grillin pohjalle.
- 7) Laita ritilä paikoilleen ja aloita grillaaminen. Aikaa sytyttämiseen menee yhteensä noin 25-30 minuuttia. Briketit säilyvät kuumina noin 120 min, ja sopivat erityisen hyvin käytettäväksi esimerkiksi grillijuhlissa, koska niitä ei tarvitse olla koko ajan lisäämässä.

Näin toimiessanne saatte briketit sytytettyä, ja pääsette nauttimaan grillaamisesta. Kannattaa kuitenkin aina huomioida, että harjoitus tekee mestarin.

Hyvää grillausseasonkia toivottaa,

Landmann Finland Oy