

HITTEZONES

IrishBeef.nl

HET GAAT HEET WORDEN

2 ZONES



Concentreer de briketten aan één kant: direct grillen aan de ene zijde, indirect garen aan de andere. Steek alles tegelijk aan met een starter. Ideaal voor een barbecuefeestje: je schroeit eerst een burger dicht en gaart hem dan rustig door.

3 ZONES



Wil je meer controle? Maak drie zones: veel briketten > minder > geen. Zo creëer je een temperatuurverloop.

GELIJKMATIG INDIRECT



Met een opvangbak voeg je vocht toe, blijft je BBQ stabiel en je vlees sappiger. Char-Baskets zorgen voor constante hitte, ideaal voor indirect grillen.

'RING OF FIRE'



Vul de buitenring met briketten voor een grote directe zone; midden vrij houden voor bijv. beercan chicken. Lekker als je je kippetje op een blik wil bereiden en tegelijkertijd wat groentes snel wil grillen.

BULLSEYE



Tegenovergestelde van de Ring of Fire: briketten in het midden zorgt voor een kleine directe zone. Ideaal voor wings of een pizzasteen.

SNAKE



Low & slow: leg briketten in een 'snake' en steek er een paar aan. Ze branden langzaam door voor lage, lange hitte + rook. Door wat stukken rookhout toe te voegen krijgt je gerecht ook langzaam wat extra smaken mee.