

# Åben Grill i Brørup 2018 - TBS Grillshop har inviteret

**TBS Grillshop**\* holder Åben Grill i Brørup, det har de gjort over en årrække nu de seneste to gange har jeg været med som udstiller. Så for mig var det også nogle helt nyt for mig i år at se denne foranstaltning fra den anden side af disken. Jeg har snakket med en del udstiller og set på deres produkter. Jeg må sige at Berit, Stig og Michael har gjort det igen i år Brørup.

De har stillet et fantastisk Arrangement på benene med en masse udstiller indenfor Grillverden og endnu flere smagsoplevelser.



**Et Fantastisk Grill happening med mange besøgende hen over dagen!**

Hvis man er kørt sulten derfra, er man seriøst selv skyldt. Jeg har set lidt nærmere på en del udstiller men langt ikke alle som var tilstede. Jeg har blandet andet snakket med To Konkurrencegriller Lars og John fra Old Truckers BBQ. Danmarks

Pizzakonge Frederik fra Fredstone som forklarede fidusen bag den perfekte Pizzadej. Martin Steak-Out min personlig Kødpusher fra storbyen var også tilstede. Jeg fik snakket med to pillemisbruger Jesper & Jesper fra DPG Danish Pellet Grills om den nye Memphis Træpillegrill. Fik mig nogle Lunchburg Lemonade hos Jack Daniels. Lidt lækkerier fra Hot Wok fik jeg smagt på. Og så skulle jeg selvfølgelig også rende ind i Chili Bjarne som serverede Chilipoppers.

## Primo Ceramic Grill



Lars er her i gang med Kyllingevinger fra Primo Grillen til Smagsprøver

Der var en helveds masse smagsprøver som blev tilberedt på Primo Ceramic Grills som i øvrig er den eneste keramiske grill der er fremstillet i USA. Hvis du vil læse mere om Primo Ceramic grills og dennes historie så kan du gøre det på deres danske side [www.primogrill.dk](http://www.primogrill.dk)\* På siden finder du virkelig alt fra et Primo Forum til opskrifter som er skræddersyet til Primo grillen og frem til en butiksguide.

## Outdoorchef



Thomas Husum som er Demonstratør hos Outdoorchef fil tryllet her på den nye DualChef S425 G Som du kan se er han i gang med Karamelliseret Ananas til smagsprøver. Derudover haft han gang i Julemedister med BBQ Sauce som for øvrigt også smagt hammer godt. Hvis du vil Læse mere om den nye DualChef fra Outdoorchef så kan du gøre det på deres hjemmeside [www.outdoorchef.com/da/\\*](http://www.outdoorchef.com/da/*). Her kan du også finde en oversigt over de forhandler der findes rund om i danmark.

## Fredstone Pizza & Bagesten



## Danmarks hemlige Pizzakonge i hans element

Frederik fra Fredstone var også tilstede og ja jeg har også en Fredstone Pizzasten. Som er den bedste Pizzasten i mine øjne. Den her Pizzasten bliver aldrig for varm, det vil sige selvom den har lagt i flere timer ind i grillen ved over 300 grader kan du stadig lave pizza på den uden at du brænder din pizza bund af, som man kender fra mange andre producenter, bare efter man har tilberedt 3 pizzaer på den så bliver den sidste allerede sort i bunden. Fredstone Pizza og Bagesten er opfundet og udviklet af Frederik. Du kan læse mere om Fredstone Pizzasten på Frederiks hjemmeside [www.fredstone.dk](http://www.fredstone.dk), her finder du virkelig mange opskrifter på både brød, boller og Pizza. og når vi er ved Pizza så er Frederik en Pizza guru. Hvis du gerne vil lære at bage pizza på din grill med succes garanti så kan jeg virkelig anbefale at du besøger en af hans mange Pizza Kurser som han afholder over hele landet. Jeg har også lært at bage Pizza på grillen hos Frederik.



Den færdige pizza som er bagt på en Fredstone Pizzasten

## Borniak Røgovne



Borniak Røgovne blev der også afholdt demo på af John fra Old Truckers BBQ. Fantastisk smagende koldrøget svinekød over henholdsvis 8 og 16 timer. Og smagen var fantastisk. En Borniak Røgovn står også på min ønskeliste her til efteråret måske først i starten af vinterhalvåret hvor jeg vil i gang med koldrøgning igen og komme med en masse opskrifter til jer. TBs grillshop har en masse udstyr til koldrøgning som du kan finde på deres Webshop her [www.tbsgrillshop.dk](http://www.tbsgrillshop.dk)\*

## Hot-Wok



Hot Wok har været tilstede og serveret de vildeste smagsoplevelser i form af Wok retter. Her på deres Silverline som har en 4,5KW Gasbrænder som er godkendt til Indendørs brug. Du kan læse mere om denne Fantastisk Wok station på [www.hotwok.dk](http://www.hotwok.dk)\*. Her finder du også en oversigt over deres forhandler som de har i Danmark.

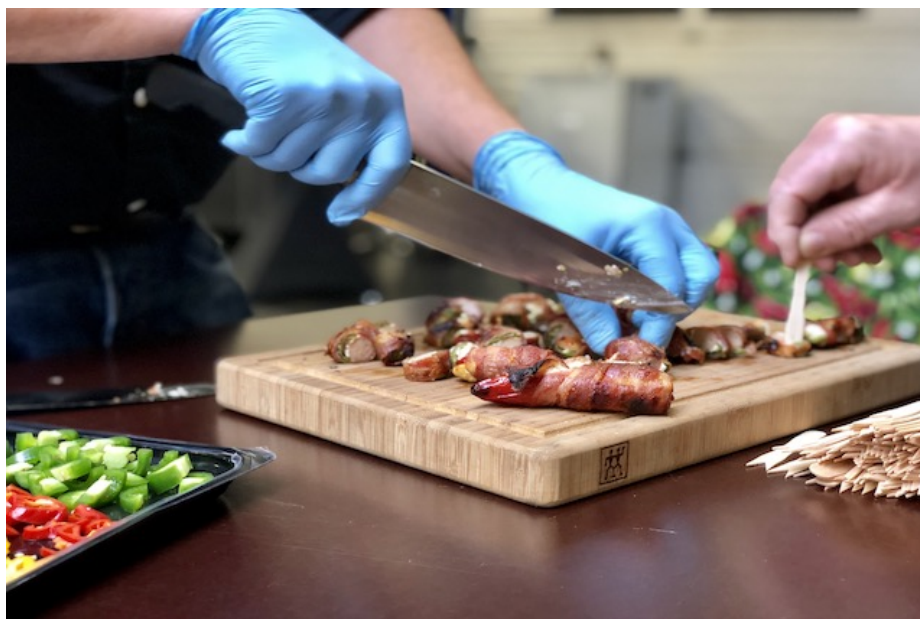
## DPG - Danish Pellet Grills



Lille og Store Jesper som viser den nye DPG Memphis træpillegrill frem

Jesper the Boss og Jesper den Skallede Slagter var også forbi for at demonstrere den nye DPG Pellet Grill Memphis. Memphis ligner en Gasgrill men den kører på træpiller. [Danish Pellet Grills\\*](#) er en dansk ejet virksomhed der får produceret deres Pellet grills i Kina, lige som mange andre producenter som fks. Weber. Danish Pellet grills nye grill i flogen er Memphis som blev vidst som prototype på Spoga 2017 (europas største grillmesse). Og i år blev den i sammen forbindelse lanceret. Så den er på marked nu og kan blandet andet købes hos TBS. Ud over den ligner en Gasgrill har den fået en ny digital styring med cook & hold funktion som er ikke andet en en varmholde funktion. Det vil sige at grillen skrues ned for temperaturen under kernetemperatur hvis din steg skulle være færdig før tid. Og forhindre dermed at dit kød bliver overstegt.

## Bjarnes Frø & Planter



Chilipoppers smagsprøver fra Bjarnes Frø og Planter

Bjarne fra Bjarnes Frø og Planter i Rimmerhus var også tilstede for at vise hans fantastiske Chilier frem, derudover stod han bag ved den første Chili konkurrence os TBS. Når det gælder Chili er Bjarne nok manden man skal til hvis man ønsker kvalitet. Bjarne afholder også et Chilifestival engang om året hvor hans gode ven Chili Claus også er tilstede. Du kan nok se hvis det er en som har styr på de der små fantastiske frugter, så er det Bjarne. Du kan finde Bjarnes Webshop på

[www.barney.dk](http://www.barney.dk)\* hvor han har alt fra drivhus til krydderier og planter. Det er virkeligt et sted man kan slå sig løst hvert forår.

## Jack Daniels



Jack Daniels Danmark var også tilstede med smagsprøver af Lunchburg Lemonade som blev lavet af deres Jack Daniels Whisky. Jack Daniels er nok den Whisky man ikke kan undvære hvis man er til grillning. Jeg vil i den kommende tid også komme med lidt Whisky Lemonade og andre lækkerier med Jack Daniels her på bloggen for Whisky kan bruges til så meget andet end kun drikkeelse som vi alle kender det. Stay Tuned. I mellemtid kan du læse lidt på [www.jackdaniels.com](http://www.jackdaniels.com)\*

## Steak-Out.dk





Steak-Out.dk kød fra hele verden direkte til din hoveddør

Martin fra Steak-Out.dk har taget turen over broen til det mørke Jylland for at præsentere hans fantastisk kød. Hvis du går i tankerne om at forkæle konen med en verdens bøf, ikke blot en du kan få hos din lokale købmand så er Martin din mand. Steak-Out importer kød til Danmark fra alle verdenshjørner og altid til en skarp pris. Jeg handler meget hos ham og jeg er ikke blevet skuffet en eneste gang endnu. [www.Steak-Out.dk](http://www.Steak-Out.dk)\* er Danmarks største og første online Butik der seriøst kæler om deres kunder.

## **Old Truckers BBQ Team**



Lars og John fra Old Truckers BBQ er nok de to mest fantastiske teamplayer jeg har mødt til dags dato. De to spiller sammen som om de ikke har lavet andet hele deres liv. Det er Fantastisk at se, kunne du godt tænke dig at vide mere om Konkurrence grillning og hvorfor de to syntes det er så sjovt at rejse rundt i Europa og deltage på grill konkurrencer kan ud læse mere om de to på deres Blog under [www.oldtruckersbbq.dk](http://www.oldtruckersbbq.dk)\*

Her et udpluk af hvad de to gutter har tryllet som smagsprøver på deres Primo Grills.



“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).”