Genius Pro Beef Grill – Infrarød Grill

Genius Pro Beef Grill er en infrarød grill! Fordel ved denne grill er at varmen kommer op fra. Det vil sige man risikerer ikke nogle fedtbrandt når man banker sin Steak eller Bøf af. Princip i denne grill metode er ikke ny. The Beefer var den første Infrarød grill på marked i denne form.

Denne Blogindlæg indholder **Reklame** da den er lavet i Sammenarbejde med, *Homeshop.dk***.**

Jeg stiftede min førstegang bekendskab med The Beefer, da den blev præsenteret i en tysk tv udsendelse. Min første reaktion var som ved så mange mænd "Fuck den er feed den skal jeg have" OK efter en korter diskusion med min kone hvor hun kom med de argumenter du har jo allerde x antal grills og den er for dyrt. Afsluttede jeg med at det er ikke en grill det er en Beefer! Nå men her stoppede så legen og på et eller andet tidspunkt haft jeg faktisk glemt alt om den igen. Men nu hvor den her udgave af en Beefer Grill nemlig den Original Genius Pro Beef Grill kom til Danmark og så til en pris man kan leve med nemlig 1999kr små 5500kr billiger end en Original Beefer når den ikke er på tilbud. Var jeg solgt. Den skulle købes og så kan man jo heldigvis altid bed om tilgivelse ved konen efterfølgende

Genius Pro Beef Grill – hvad er det?

De Lover Steak Hous Feeling. Og det skal jeg love for den leverer. Med dennes Infrarødbrænder der arbejder med en varme op til 800 grader, Som den forøvrigt har opnået på under 5 minutter. Resulter i en mega topvarme som efterlader en fantastisk grillskorpe imens kødet stadig er mørt og saftig. Hemmeligheden i denne sag er enkelt. På grund af den meget højt varme forkorter man drastisk tilberedningstiden.

Original Genius Pro Beef Grill – hvormeget skal der samles?

Det er det bedste ved den her bandit man skal montere de 4 gummiføder, tilslutte gasflasken, skubber drypbakken og grilristen på plads og installere en AAA Batteri (er ikke med levering) til Piezotænderen. Og så er den kampklar. det går virkeligt ikke nemmer. En af de fed detaljer er at man kan benytte håndtaget som nøgle til montering af gasslangen med regulator på Geniusen.

For en god ordensskyld skal der nævnes at den lige skal brændes af som ved alle andre grills også. Jeg har gjort det i 30 minutter og det burde også være nok med

den varme den abejder med.

Original Genius Pro Beef Grill – så skal der testes!

Så har jeg skrevet nok om den her Genius Pro Beef Grill nu skal der testes. Og hvad starter man sådan en test med? NEMLIG KØD KØD KØD for den heder jo Pro Beef Grill. Jeg har efterhåndet kørt over 17 Steaks igennem min Genius Pro Beef Grill. I de forskelligste udskæringer fra Flap Meat hen til Ribeye´s og Entrecote. Dog skal der siges en ting, vælger man en bedre kødkvalitet, bliver resultatet belønnet med en uforglemmelig smagsoplevelse.

Jeg vil vise jer et par billeder af et Rib Eye Steak som jeg har lavet i min Genius Pro Beef Grill. Fra start til slut det vil sige du får lov til se hele tilberednings proces. Det her er seriøst så nemt, uden at man kan lave nogle forkert. Vejen til den perfekte Steak ved den her Beef Grill er seriøst helt uden forhindringer.

Det **vigtigste** du skal være ops på er at den skal varme op i 5 minutter på fuld blus.

Imens kommer du dit kød på grillristen (uden fedt og salt). Når din Genius er varmet op er det på tid til at skubbe din bøf ind og her skal du være opmærksom på at du vælger den rist position så dit kød lige og lige kan være ind i grillen uden at røre ved brænderne (det kan man afprøve inden man går igang). Og så oplever du nogle du aldrig vil glemme igen. Så snart dit kød er kommet ind i din Genius Pro begynder det at sizzle, det knirker, flammerne vrimler over overfladen af ??bøffen og det lugter så fucking utroligt godt (undskyld sproget). Første gang man kaster sig ud i en beef grill er virkelig en spændende oplevelse! Selv min kone syntes det var fedt syn.

Resultatet taler for sig selv!

Sådan ser resultatet ud! En lækker Bøf med en fantastisk grillskorpe imens kødet stadig er mørt og saftig.

Den utrolige temperatur på over 800 grader, gør det muligt at give kødet en perfekt karamelliseret skorpe med en smule nødeagtig smag og det uden den enorme temperatur trænger dybt ind i kødet. Dette har den fordel, at du kan tilberede kødet perfekt og saftigt over næsten hele tykkelsen. Det klarer ingen pande og heller ingen konventionel grill. Her trænger varmen meget dybere ind i kødet inden der har dannet sig den ønskede grillskorpe. Der skal så siges at man kan næste opnå sammen effekt på Napoleons Sizzelzone dog drypper fedtet ned i infrarød branderen som resulter i en del opflamning.

I denne Beef Grill dannes skorpen af ??den enorme temperatur inden for 30-45 sekunder! Dette går sindsygt stærk og her afhænger det virkelig af hvert sekund. For bliver kødet 5 sekunder for længe i Beef grillen kan være nok til at grillskorpen bliver sort. Men man får hurtig følelse for det og kan hurtigt og nemt fjerne bøffen fra Genius Pro Beef grill og kontrollere skorpen undervejs.

Hvis du griller bøffen (afhængigt af tykkelsen) 30-45 sekunder fra hver side i din Genius Pro Beef Grill, indstiller du temperaturen ved hjælp af drejeknappen på den mindste flamme, ligger dit kød ned i drypskålen og steger den derned færdig til den ønskede kernetemperatur. Hvis du så overvåger kernetemperaturen med et grilltermometer, får du næsten altid den perfekt grillede bøf på Talerken. Fejlraten er virkelig tæt på nul.

Step By Step Guide – Til den perfekte Bøf på en Genius Pro Beef Grill!

1. Start din Genius Pro Beef Grill og lade den varme for i 5 minutter ved fuld varme.

2. Imens placer du dit kød på grillristen.
3. Du skubber grillristen ind i din Genius Pro Beef Grill så tæt som muligt op mod infrarødbrænderne uden at den rør ved den.
4. Du griller din bøf 30 til 45 sekunder afhængig af tykkelsen per side.
5. Når bække sider har en fantastisk stegeskorpe kommer du din bøf ned i drypskålen og steger den der færdig til den ønskede kernetemperatur. Som du overvåger ved hjælp af et grilltermometer.
6. Efter den ønskede kernetemperatur er nået kommer du din bøf over på et spækbræt og lader den hvile i 10 minutter og ført her krydder du den med flagesalt og en peberblandning. Inden du server den.

En lille tip når du smider din bøf ned i drypskålen for at stege den færdig kom lidt smør og nogen friske urter og krydderier ovenpå det giver din bøf lige den sidste kik.

Original Genius Pro Beef Grill Specifikationer:

- Materiale: Rustfrit stål 430, stabilt design
- Dimensioner: 23,8 x 54,5 x 41 cm (L x B x H)
- Vægt: ca. 10 kg
- Nominel varmelast: 3,5 kW
- Grillområde: 25 x 17,5 cm (H x W)
- Keramisk infrarød top varmebrænder
- Varmeudgang op til 800 ° (justerbar)
- Elektrisk piezo tænder
- Passer til gasflasker op til max. 11 kg

Original Genius Pro Beef Grill Leveringsomfang:

- BBQ Genius Beefgrill
- Gasslange med regulator

- 2 Drypbakker
- Grillrist
- Grilltang

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