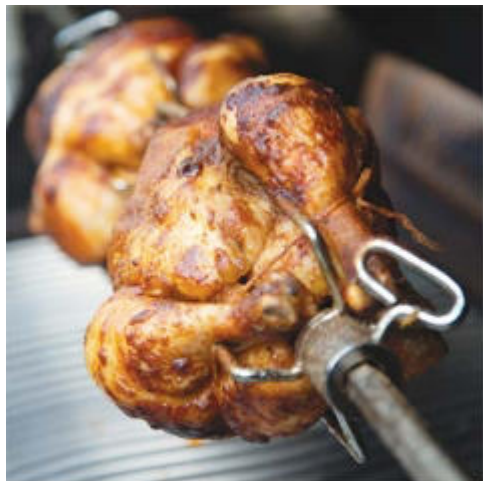


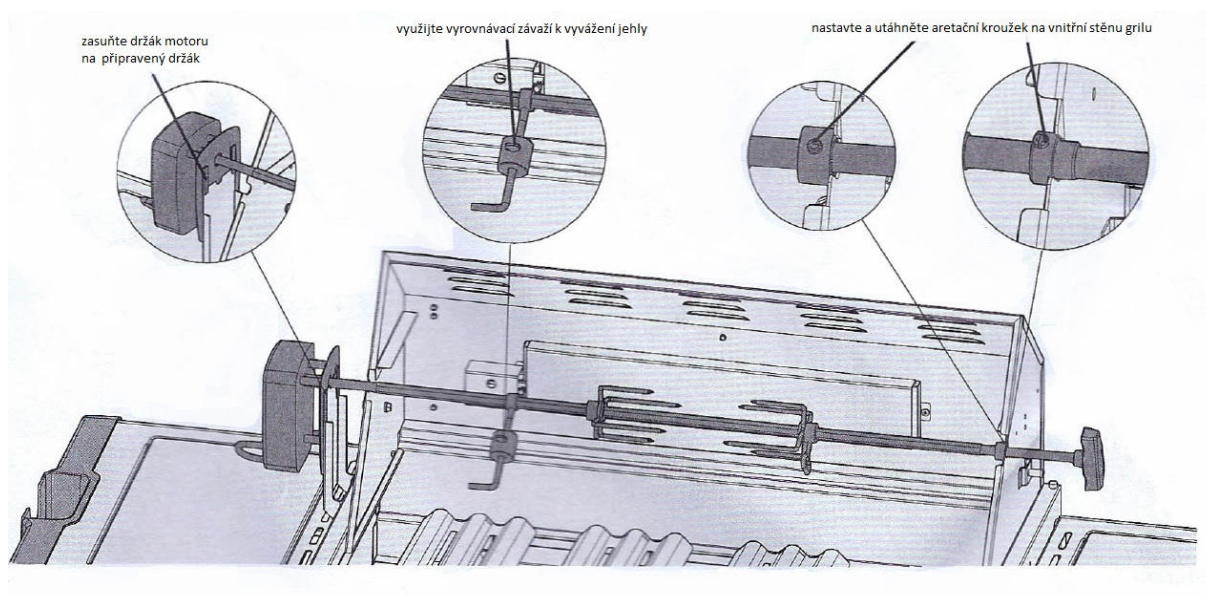
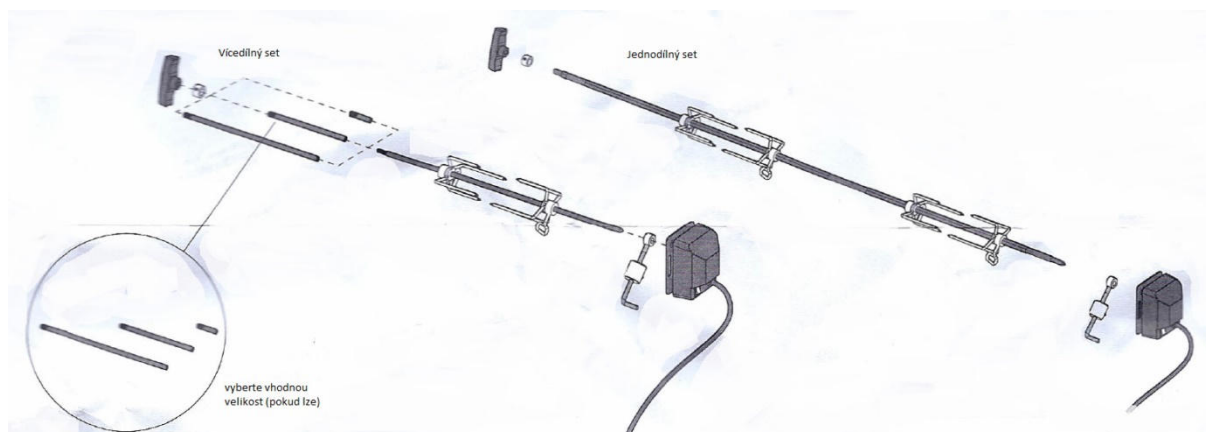
# Jak mohu použít sadu rožně z příslušenství na mém Napoleon grilu?

Se sadou rožně Napoleon nebylo grilování na jehle nikdy tak snadné. Připravte si maso nebo drůbež obvyklým způsobem nebo postupujte podle pokynů pro grilování na rožni.



Nasadte špízovou vidlici na jehlu a s dodanou křídlovou maticí ji zajistěte. Napíchněte maso na jehlici, rozložte váhu jídla co nejrovnoměrněji. Pak toto maso napíchněte z druhé strany druhou vidlicí a zjistiťte ji. (Opakujte tento postup, pokud používáte 4 jehlice.) Křídlové matice je třeba dotáhnout kleštěmi, jinak se často uvolní působením tepla. Položte jehlu např. přes kuchyňský dřez, aby se mohla volně otočit a aby se ověřilo, že je maso nebo drůbež rovnoměrně rozložena. Těžší strana se otočí směrem dolů. V tomto případě je potřeba použít protizávaží na protější lehkou stranu (příklad: těžká strana jde dolů .... protizávaží má tedy být nahoře). Dále nasadte aretační kroužek, ale nedotahujte ho. Konečně nasadte koncovou plastovou rukojeť na koncový závit jehly.

Vyjměte z grilu ohřívací rošt a připojte motor rožně do držáku na levé straně grilu. Jehlu zasuňte do otvoru v motoru tak, aby se opírala o prolis na druhé straně. Pokud je přiložen a pokud má gril přípravu, můžete domontovat i boční držák jehly. Aretační kroužek utáhněte v protější stěně grilu od motoru.. (Zdířku na levé straně uvnitř grilu posuňte a upevněte. Nyní může být set Napoleon použit. Při vaření s grilem vždy umístěte odkapávací pánev pod jídlo a zachyťte odkapávání omastku. Nalijte do odkapávacího tácu například: pomerančový nebo jablečný džus, víno, vodu nebo pivo a tím potřete maso nebo drůbež, zatímco grilujete. Pro dosažení optimálního výsledku, by mělo být maso na špízu na začátku zatáhnuté na vysoké teplotě ze zadního hořáku, pak zůstane šťavnaté. Pak na mírném ohni a s uzavřenou kapotou grilu dodělejte maso. Doporučujeme používat teploměr na maso pro přesnou přípravu. Užijte si grilování!



Po tomto následujícím videu budete grilovat jako profík. Příjemné rožnění!

Film je v angličtině

<http://www.youtube.com/watch?v=ueShI5JihW8>

 **VANELLUS**<sup>®</sup>  
GOURMET GRILLS