

# THÜROS®

www.thueros.de



## Grilltrommel für THÜROS Spanferkelgrill SFG 1200 E



**Art.-Nr.: GTS 1200 E**  
**EAN - Nr.: 4021899 07203 5**

Die Grilltrommel mit 4 Spießen ist ein neu entwickeltes Zubehör für die THÜROS - Spanferkelgrills.

Diese Neuentwicklung ermöglicht eine wesentlich vielseitigere Einsatzmöglichkeit der Spanferkelgrills.

So kann man zum Beispiel zeitgleich ca. 200 Portionen Spießbraten von verschiedenen Fleischarten in kürzester Zeit herstellen. Durch die separate Befestigung der 4 Spieße, kann man diese einzeln entnehmen und auch wieder einzeln bestücken. Der eigentliche Grillvorgang dauert nur etwa 20 – 30 Minuten. **Das Fleisch muss natürlich bis auf eine Kerntemperatur von 65 °C in einer der Geschmacksrichtung weisenden Lake vorgegart werden.** Die Temperatur der Lake sollte 80 °C nicht übersteigen um ein Stocken des Eiweißes zu verhindern. Wie auf der Abbildung zu sehen ist, können auch Obst (besonders geeignet Ananas) oder Gemüse gegrillt werden. Ein Hinweis von unserem Hobbykoch Peter Bresagk aus Eisenach ist ein Bestreichen der Fleischspieße kurz vor dem Grillende mit einer Marinade aus Öl, Zitronensaft und Bienenhonig. Damit erreicht man eine glänzende Oberfläche des Spießbratens und einen besonders pikanten Geschmack.



Hier der THÜROS Spanferkelgrill SFG 1200 E - ausgestattet mit der Grilltrommel GTS 1200 E, durch die mit Wasser gefüllte Fettauffangschale tropft kein oder kaum Bratensaft in die Glut, durch Einhängen der Seitenverkleidung kann der Grillraum geschlossen werden: Backofeneffekt → kürzere Garzeiten mit Rundumhitze

# THÜROS<sup>®</sup>

www.thueros.de



Made  
in  
Germany



Wildschwein (hier ca. 50 kg) wird hier im Spanferkelgrill SFG 1200 E über der wasser-gefüllten Fettauffangschale gegrillt. So kann kein oder kaum Bratensaft in die Glut tropfen. **Das Schwein, Lamm usw. sollte natürlich auch hier bis auf eine Kerntemperatur von 65 °C in einer der Geschmacksrichtung weisenden Lake vorgegart werden.** Die Temperatur der Lake sollte 80 °C nicht übersteigen um ein Stocken des Eiweißes zu verhindern.



Der Getriebemotor aus Edelstahl 220 V 3,5 U/min ist belastbar bis ca. 60kg



Auf den Rostauflagen, die im Lieferumfang enthalten sind, können sie im herkömmlichen Sinn grillen

THÜROS GmbH - Bahnhofstraße 55 - 99887 Georgenthal - Tel. 036253 / 3660 Fax.../ 366 19  
Internet: <http://www.thueros.de> - E-Mail: [thueros@t-online.de](mailto:thueros@t-online.de)