

Die Infrarot-**SIZZLE ZONE™** ist ein Brenner, der Infrarotwärmestrahlung erzeugt. Hierbei werden keramische Brenner mit Tausenden von gleichmäßig angeordneten Flammenauslässen verwendet. Die Energie der Flammen wird von der Keramik absorbiert. Diese beginnt zu glühen und erzeugt Temperaturen bis zu 815.5°C. Durch die intensive Hitze wird Fleisch sofort scharf angebraten und alle Säfte und Aromen werden im Fleisch „versiegelt“. Sie erhalten köstliche und geschmackvolle Speisen in weniger als der Hälfte der üblichen Grillzeiten.

## Effizienz von Infrarot-Grillmodellen

Wussten Sie, dass Infrarotbrenner weniger Gas verbrauchen und kürzere Grillzeiten haben? Die Infrarottechnologie von Napoleon® ist ein wichtiger Beitrag für Verbraucher um mehr Energie zu sparen. Durch den Einsatz von Infrarotwärme können sowohl der Gasverbrauch (Erd- oder Propangas) als auch Grillzeiten reduziert werden. Dies hilft dem Grillfan, auch beim Grillen umweltbewusst zu agieren!

## Vorteile von Infrarot-Grillmodellen

- 1. Schnelleres Anbraten**– Napoleon® Infrarotbrenner für extrem heiße Brattemperaturen, die von traditionellen Rohrbrenner nicht erreicht werden. Das Grillgut wird schnell „versiegelt“ und ist daher besonders saftig und wohlschmeckend.
- 2. Kürzere Vorheizzeiten**– Durch die hohe Wärmeintensität der Infrarotbrenner wird der gesamte Grill schneller aufgeheizt. Mit einem Infrarotgrill können Sie also schneller mit dem Grillen loslegen!
- 3. Niedriger Energieverbrauch**– Infrarotbrenner verbrauchen weniger Energie als Rohrbrenner. Der Energieverbrauch hängt davon ab, wie die Energie zum Grillgut gelangt. Bei einem normalen Rohrbrenner wird die Luft rund um den Brenner von der Flamme erwärmt. Die warme Luft steigt nach oben und erwärmt das Grillgut. Bei einem Infrarotbrenner dringt die Infrarotenergie (Strahlen) direkt in das Grillgut ein (ähnlich wie Sonnenstrahlen, die die Haut erwärmen.)
- 4. Kürzere Kochzeiten**– Aufgrund der intensiven Wärme werden Kochzeiten stark reduziert (bis zu 4-mal schnellere Zubereitung). Hierdurch sparen Sie viel Zeit.
- 5. Spart Geld** –Die oben aufgeführten Eigenschaften sparen Energie und damit Geld.

## Wie funktioniert Grillen mit Infrarotwärme?

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgarens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab. Das Grillgut wird hierbei kaum ausgetrocknet. Der Infrarotbrenner von Napoleon® funktioniert auf ähnliche Weise. Jeder Brenner enthält Tausende von Flammenauslässen, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Durch dieses Rotglühen wird die gleiche Art von Infrarotstrahlen an das Grillgut abgegeben – ohne den beim Holzkohlengrillen nötigen Aufwand. Darüber hinaus entsteht ein konsistenter Wärmebereich, der bei Weitem einfacher zu regulieren ist, als bei einem Holzkohlenfeuer. Stellen Sie für sofortiges Anbraten den Brenner zunächst auf hohe Flamme und reduzieren sie die Brennerflamme für die weitere,

langsamere Zubereitung. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Infrarotbrenner von Napoleon® extrem hohe Temperaturen erzeugen und perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet sind.

### **Wie schütze ich die Infrarotbrenner auf meinem Grill?**

Die Infrarotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen könnten. Schäden, die aufgrund von folgenden Ursachen entstehen, unterliegen nicht den Garantieansprüchen von Napoleon:

1. **Berührung mit harten Gegenständen** –Die Keramik niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
2. **Wasser oder andere Flüssigkeiten** Kontakt von heißen Oberflächen mit größeren Mengen an kalten Flüssigkeiten vermeiden, da dies zu Brüchen in der keramischen Oberfläche führen kann. Niemals Wasser auf den Grill schütten, um eine Flamme zu löschen. Wenn die Keramik oder das Innere des Infrarotbrenners während der Verwendung nass werden, kann es bei späterem Betrieb zu Dampfbildung kommen. Der hierdurch möglicherweise entstehende Druck kann zu Rissen und Brüchen in der Keramik führen.
3. **Beeinträchtigte Entlüftung von Heißluft** –Damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren, muss Heißluft aus dem Grill entweichen können. Wenn heiße Luft nicht aus dem Grill entweichen kann, erhalten die Brenner nicht genügend Sauerstoff und es kann zu einem „Aufblitzen“ der Brenner kommen. Niemals mehr als 75 % der Kochfläche mit hartem Metall (z. B. einer Grillplatte oder großen Pfanne) abdecken.