

Weber Kugelgrill

Der Weber Kettle Premium 57 ist ein weiterer Grill meiner Sammlung und ebenfalls ein Multitalent. Ob direkt oder indirekt, ob smoken oder kurzbraten, mit ihm ist man auch immer sehr gut bedient. Mit einem Kugelgrill ist man in der Lage die Garraumtemperatur zu steuern. Mit seinen Lüftungsschiebern unten an der Garkammer und oben im Deckel kann man die Luftzufuhr und somit die Brennstärke der Kohlen regeln. Außerdem sind durch verschiedene Kohleanordnungen auch verschiedene Temperaturzonen möglich. So kann man z.B. über hoher Hitze direkt anbraten und sein Grillgut dann in indirekter Hitze gar ziehen lassen. Mit Hilfe z.B. eines sog. Minionrings kann man des weiteren auch Grillgut zubereiten, welches lange Garzeiten benötigt. Als Beispiel nenne ich hier einfach mal Pulled Pork.

Also ihr seht, der Kugelgrill ist ein universell einsetzbarer Grill, der keine Wünsche offen lässt. [Amazon.de Widgets](https://www.amazon.de/Widgets)

Meine Grillbeispiele mit Videos vom Kugelgrill:

Daten des Grills:

Grillsystem/ Ausstattung	
Deckel und Kessel	porzellanemailliert
Grillrost	verchromt, klappbar
Brikett-Portionierer	vorhanden
Ascheschale / Aschetopf	abnehmbar, extragroß
Grillfläche	57 cm
Deckelthermometer	im Deckel integriert
Hitzeschutz am Deckelgriff	vorhanden
Duroplasttgriffe	3 Stück

Grillsystem/ Ausstattung	
Lüftungsschieber	Aluminium, isoliert
One-Touch Reinigungssystem	Edelstahl
Grillfläche	
Hauptfläche	Ø 57 cm
Maße und Farben	
Höhe (bei geöffnetem Deckel)	89 cm
Breite	51,5 cm
Tiefe	62 cm
Gewicht	9,4 kg
Farben	Black
Grillfläche	
Hauptfläche	Ø 57 cm
Maße und Farben	
Höhe (bei geöffnetem Deckel)	89 cm
Breite	51,5 cm
Tiefe	62 cm
Gewicht	9,4 kg
Farben	Black



