

# Grillholzpellets-Vergleichstabelle

Grillgut	Beschreibung	Gewicht kg pro Kübel	Schwein	Rind	Lamm	Geflügel	Fisch	Gemüse	Backen
<b>Buche</b>	Klassisches Grill- und BBQ- Holz. Milder Rauchgeschmack, der zu Allem passt	12.5	X	X	X	X	X	X	X
<b>Eiche</b>	Weicher, runder Geschmack	15 (Sack)	X	X	X	X	X	X	X
<b>Hickory</b>	Vollmundig und rauchig. Das traditionelle Holz für amerikanisches BBQ	12.5	X	X		X		X	
<b>Ahorn</b>	Gutes und sauberes Holz zum Grillen	12.5	X			X	X	X	X
<b>Mesquite</b>	Kräftig und rauchig im Aroma. Das beste Holz für einen würzigen TexMex BBQ.	12.5		X		X	X	X	
<b>Apfel</b>	Herbes, reines Aroma	12.5	X	X		X		X	X
<b>Kirsche</b>	Süß-fruchtig, mit einem deutlichen Beigeschmack von Kirsche	12.5	X	X	X	X			X
<b>Golden Blend</b>	Raffinierte BBQ-Mischung - Der Ideale Allrounder Mesquite / Hickory / Cherry	12.5	X	X	X	X	X	X	X

Holzpellets sind kleine genormte Presslinge (Pellets) aus dem Rohstoff Holz. Diese können in einem speziellen Grill, dem Holzpelletgrill, an Stelle von Gas oder Holzkohle verbrannt werden und sorgen so für Hitze in dem Grill. Holzpellets verbrennen zu 99 % im Feuerraum und dabei entsteht eine sehr geringe Menge Asche. Die Holzpellets werden in einem dafür entwickelten Brenner verbrannt und liefern mit einem kleinen Volumeneinen hohen Energiewert (ca. 5kW/kg). Die heisse Luft vom Brenner und der Rauch werden in eine Grillkammer geleitet und sorgen so für ein schmackhaftes Raucharoma des Grillguts. Dank einem Vorratbehälter für die Pellets und einer vollautomatischen Pelletfördertechnik sind die Holzpelletgrills gleich bequem und einfach zu bedienen wie ein moderner Gasgrill.

Für Grillieren, Barbecue, Backen oder Räuchern empfehlen wir ausschliesslich Hartholzpellets. Diese Holzpellets enthalten 100 % reines Sägemehl aus Laubholz, verbrennen sehr effizient und geben Ihrem Grillgut ein würziges Raucharoma. Wir empfehlen Pellets aus Buche für das Grillieren und die Aroma Hartholzpellets für BBQ, Räuchern oder Backen.

Die Hartholzpellets gibt es in verschiedenen Holzarten und sind erhältlich in 12.5 kg Eimern (Ausser Eiche 15 k Sack). Mit diesen Aromapellets erhalten Sie den passenden Rauchgeschmack zu jedem Grill- und BBQ-Gericht.

