LIFESTYLE FÜR IHN

MANN

NO. 45 | 01.2019
SCHUTZGEBÜHR EUR 3,50

PLAY!

Pininfarina Battista
Luxus-Stromer
mit Megapower

TASTE!

Let it burn!
So grillen echte Männer

EXPLORE!

Echte Powermonster
Diese neuen S-Pedelecs
geben richtig Gas

LUXURY!

Yachten
Weltpremieren auf der
Jubiläumsmesse boot

Welcher Typ bist du? Kohle, Gas oder Elektrogrill

Holzkohlegrill, Gasgrill oder doch ein Elektrogerät? Eingefleischte Grillfans können darüber ebenso ausführlich wie erhitzt debattieren, denn beim Grillen scheiden sich die Geister. Was für den einen der Geheimtipp ist, ist für den anderen der größte Reinfall. Die einen werfen am Wochenende den Gasgrill an, die anderen brutzeln lieber über Kohle. Elektrogrill, Gas oder Kohle – welcher Grilltyp sind Sie? Finden Sie es hier heraus!

Kohle

Der rauchende Grill im Garten ist genau das, was den meisten Menschen zuerst zum Stichwort „Grillen“ einfällt. Wer sich fürs Grillen Zeit nimmt und für wen die Vorbereitung kein notwendiges Übel, sondern ein Stück vom wahren Grillglück ist, der ist mit dem Holzkohlegrill wohl gut beraten. Die Vorteile sind:

→ einfache, ausfallsichere Technik
→ relativ preiswert zu haben
→ flexibel einsetzbar, da weder Gasflasche noch Steckdose benötigt werden
→ geringeres Gerätegewicht (wichtig für den Transport)
→ den typisch rauchigen Grillgeschmack kriegt ein Holzkohlegerät am besten hin

Gas

Viele Profis schwören auf Gasgrills. Ihnen ist vor allem wichtig, dass die Hitze einfach und exakt regulierbar ist. Wer es liebt zu kochen, gerne experimentiert und dabei stets so effizient wie möglich arbeiten möchte, für den also der Genuss im Vordergrund steht, für den ist der Gasgrill die richtige Wahl. Was zählt, ist das Ergebnis. Und das soll möglichst perfekt ausfallen – auch beim Grillen: das Gemüse noch leicht knackig, das Fleisch auf den Punkt. Die Vorteile sind:

→ einfache Reinigung
→ kein langes Anheizen nötig, der Gasgrill erreicht schnell seine Betriebstemperatur
→ keine Rauchentwicklung, keine Asche
→ durch die stufenweise Temperaturregelung kann die Hitze reguliert und optimal an verschiedene Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten angepasst werden
→ auch in geschlossenen Räumen verwendbar

Elektro

Manche Mietverträge verbieten Balkongrillen – außer mit Elektrogrills. Der Grund: Was nicht raucht, stört die Nachbarn nicht. Für alle, die keine andere Möglichkeit haben, ist der Elektrogrill also eine perfekte Alternative. Netter Nebeneffekt: Auch das Wetter kann das Grillvergnügen nicht beeinflussen, denn der Elektrogrill ist jederzeit und bei jeder Wetterlage einsetzbar. Die Vorteile sind:

→ drinnen und draußen einsetzbar
→ unabhängig vom Wetter
→ kurze Vorwärmzeit
→ einfache Reinigung

Char-Broil präsentiert den All-Star

Authentisch amerikanisches BBQ ist so einfach – und so gut. Der neue Smart Space Universalgrill von Char-Broil ist dafür gemacht, das einfach beste Grillerlebnis an den besten Orten der Welt zu zaubern. Auf einer kompakten Grillfläche von 45 cm Durchmesser gart ein leistungsstarker Gasbrenner Steaks, Fisch & Co. zu saftiger Perfektion. Ausgestattet mit einer Gelinggarantie, wie man bei Char-Broil das innovative und patentierte TRU-Infrared™-Grillsystem benennt, ist dieses Raumwunder besonders für kleine Flächen und mobile Einsätze gedacht. Der abnehmbare Grill und das separate Untergestell machen den Grill zum perfekten Buddy beim Picknick unterwegs oder bei der spontanen BBQ-Party mit Freunden. Mit einklappbaren Seitenregalen und vier stabil verbauten Rädern ist der All-Star an immer neuen Orten der beste Freund aller BBQ-Fans, die „einfach grillen“ wollen und dabei keine Kompromisse in Sachen Performance, Design und Vielseitigkeit machen möchten.

› Der smarte Grill ist als Gas- und Elektroversion erhältlich. Die UVP liegt für die Gasversion bei 379 Euro und für die Elektroversion bei 399 Euro.

Char-Broil
Offizieller Partner der NFL

MANN verlost ...

einen Char-Broil All-Star Gasgrill im Wert von fast 400 Euro. Senden Sie uns einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „Char-Broil All-Star“ und Ihrer Telefonnummer an die Redaktion, und Sie nehmen an der Verlosung teil. Einsendeschluss ist der 15.05.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Sinnliche Form und atemberaubende Schärfe

Das Red Spirit Kochmesser „AJAX“

Friedr. Dick erweckt eine antike Klingenform zu neuem Leben: das Kochmesser „AJAX“ aus der Serie Red Spirit. Mit der Neuinterpretation dieser altbewährten Klingenform gelingt Friedr. Dick einmal mehr der Spagat zwischen Tradition und Moderne. Ein ganz besonderes Messer, dessen Design auf die 1930er Jahre zurückgeht.

Die außergewöhnliche Form erinnert an einen Spalter, ein unverzichtbares Werkzeug für die Verarbeitung von Fleisch. Im Jahre 1930 verlieh Friedr. Dick allen Spaltern Namen von Göttern und Helden aus der Mythologie. So verdankt auch das „AJAX“ seinen Namen dem griechischen Haupthelden des trojanischen Krieges „Aias“, zu Deutsch „Ajax“.

Wer einen solch großen Namen trägt, muss die Erwartungen auch erfüllen. Das Kochmesser „AJAX“ hält, was es verspricht: Die auffällige Klingenform mit breitem Klingenblatt und geschwungener Schneide eignet sich ideal zum Verarbeiten von Fleisch und Geflügel. Dank des praktischen Loches in der Klinge kann das Messer problemlos aufgehängt werden.

Das perfekte Messer für alle Grillbegeisterten und Fleischliebhaber, die Charakter zeigen und Wert auf das Besondere legen. Erhältlich im gut sortierten Fachhandel.

MANN verlost ...

5 x 1 Kochmesser „Ajax“ im Wert von je 75 Euro. Senden Sie uns einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „Ajax“ und Ihrer Telefonnummer an die Redaktion, und Sie nehmen an der Verlosung teil. Einsendeschluss ist der 31.05.2019, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Grillzubehör
Essentials, die nicht fehlen dürfen

Um das Grillvergnügen perfekt zu machen, darf das passende Grillzubehör nicht fehlen. Ob ein Smoker für echten BBQ-Genuss, spezielle Keramik-Töpfe für Kochen über offenem Feuer oder das Fleischthermometer, das die exakte Garstufe des Steaks ermittelt. Diese Grill-Accessoires dürfen defintiv nicht fehlen!

Premium Smoker Box von Rawford

Mit der vielseitig einsetzbaren Smoker Box von Rawford erhalten Fleisch und Fisch ein ganz besonders schmackhaftes American Räucheraroma – wie bei einem echten Smoker!

GrillGloves No. 1 von Moesta

Die Zeiten der dicken Leder-Hitzehandschuhe, mit denen es oft schwierig oder fast unmöglich war, heiße Gegenstände wie z. B. Grillroste, Spieße, Dutch Oven etc. richtig anzufassen und zu greifen, gehören der Vergangenheit an. Die GrillGloves No.1 sind nicht nur als Grillhandschuhe, sondern in allen Bereichen als Hitzeschutz-Handschuhe (z. B. beim Backen) einsetzbar. Die Silikonbeschichtung auf Handflächen und -rücken, die nach Lebensmittelstandard LFGB zertifiziert ist, garantiert einen rutschfesten Grip mit Gecko-Effekt.

Hamburgerpresse von Sagaform

Endlich eine clevere und coole Lösung für das Problem, ansehnliche Burger auf dem Grill zu braten. Mit der Hamburgerpresse von Sagaform, mit einem Durchmesser von 11 cm, wird das Hackfleisch in perfekte Hamburger-Patties gedrückt.

Foto: Bildagentur Shutterstock / Fotograf Natalya Rozhkova

Lecker, gesund und ursprünglich

Hightech-Grillgeschirr von UR-TOPF

Sieht aus wie Gusseisen, ist aber aus besonderer Keramik: Die Grillschalen und Töpfe von UR-TOPF haben es in sich. Anders als Gusseisen sind sie zu 100% rostfrei, spülmaschinenfest und können selbst im rotglühenden Zustand bei 1.100 °C in fließendem Wasser abgeschreckt werden. Dabei sind sie nicht nur optisch schön anzusehen, sondern heben auch das Outdoor-Cooking auf eine neue kulinarischen Ebene. Bereits die Zubereitung der Speisen ist ein Event. Denn der UR-TOPF ist alles andere als Fastfood. Er erwärmt sich langsam und gleichmäßig – ideal für das Garen im eigenen Saft. Sie können mit ihm auf einem Holzkohlegrill oder auf einem Grillrost über der Glut kochen. Der spezielle Aroma-Safe-Deckel nimmt Wasserdampf auf, sorgt für eine kontinuierliche Beregnung und erhält so die wertvollen Aromen. Übrigens: Bei dieser besonders schonenden Art nach dem Prinzip des Dampfgarens kann auf die Zugabe von Ölen oder Fetten weitgehend verzichtet werden und auch gesundheitsschädliche Acrylamide entstehen dabei nicht. Die einzigartigen Grillschalen aus Keramik 3.0 machen das Grillen ebenfalls zu einem Kinderspiel. Sie können einfach auf den Grill gestellt werden und verhindern so, dass wertvoller Bratensaft, Fett oder gar das Grillgut selbst ins Feuer fallen. So entstehen keine Flammen, Rauch oder gar Schadstoffe. Ein weiterer Vorteil: Das Grillgut kann durch die lange Wärmespeicherung ideal warmgehalten werden.

> Mehr Infos unter www.ur-topf.de

MANN verlost ...
je 1x einen UR-TOPF (UVP 99,95 Euro) und eine Grillschale (UVP 56,95 Euro). Senden Sie uns einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „Ur-Topf“ und Ihrer Telefonnummer an die Redaktion, und Sie nehmen an der Verlosung teil. Einsendeschluss ist der 15.05.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Steaks zubereiten wie die Profis

Steaks auf den gewünschten Punkt zu garen, ist selbst für Profis nicht immer leicht. Je dicker das Steak, desto schwieriger ist es. Mit dem SteakChamp black gelingt bester Fleischgenuss jedoch im Handumdrehen, denn ist die gewünschte Garstufe erreicht, blinkt ein Doppellicht-Blitz am breiteren Ende des elektronischen LED-Thermometers auf. Die drei Ampelfarben Grün, Gelb und Rot signalisieren das jeweilige Garniveau medium rare, medium oder medium well. Die Gargrade des SteakChamps wurden zusammen mit Steakhaus-Köchen und Steak-Experten aus Europa und den USA festgelegt. Sobald der schnelle Doppelblitz startet, sollte das Steak von der Hitzequelle entfernt werden und noch einige Minuten ruhen – die Faserstruktur entspannt sich, der Fleischsaft verteilt sich wieder und sorgt dafür, dass das Steak richtig schön saftig wird. Endet das Blitzsignal, ist das Steak „perfect to eat“ und der SteakChamp kann aus dem Fleisch gezogen werden.

> Der SteakChamp black ist im Fachhandel für Haushaltswaren, Grill-Spezialisten und Geschenkeboutiquen sowie im Online-Shop unter www.steakchamp.com erhältlich und kostet 39,95 EUR (UVP)

MANN verlost ...
verlost 5x eines dieser LED-Thermometer. Senden Sie uns einfach eine Postkarte mit dem Kennwort „SteakChamp“ und Ihrer Telefonnummer an die Redaktion, und Sie nehmen an der Verlosung teil. Einsendeschluss ist der 15.05.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.