

# Hochtemperaturgrill Test / Oberhitze Grill Test 2018

## Hochtemperatur-Grill, Infrarot-Grill 850 °C, BEEF FIRE „Standard Size“



Wir haben beim Oberhitze Grill die folgenden Kriterien betrachtet:

- Lieferumfang und erster Eindruck
- Verarbeitung und Qualität
- Rost-Höhenverstellung
- Inbetriebnahme
- Rostfläche
- Toastbrottest
- Grilleistung
- Langzeittest
- Reinigung
- Temperaturentwicklung und Sicherheit
- Fazit

### Lieferumfang und erster Eindruck

Der Hochtemperatur-Infrarot-Grill „BEEF FIRE“ wird ausgeliefert mit Grillrost-Aufnahme, Grillrost, Fett-Auffangwanne die mit einem zusätzlichen Rost ausgestattet ist.

Der Vorteil liegt darin, dass das Grillgut zum Ruhen immer auf dem Rost und nie im eigenen Saft in der Schale beim Nachgaren liegt bzw. gekocht wird. In der Fett-Auffangwanne werden nur die austretenden Säfte aufgefangen.

Als zusätzliches Zubehör sind weitere Gastroschalen erhältlich.

## Verarbeitung und Qualität

Der Hochtemperatur-Infrarot-Grill ist **gut bis sehr gut verarbeitet** und besteht komplett aus **Edelstahl**. Der Hochtemperatur-Infrarot-Grill ist ein professionelles, hochwertiges, **doppelwandiges** Gerät mit integrierten **Strahlungsblenden**.

Die Hitze von maximal **850 °C** wird über **Hochtemperatur-Infrarot-Strahler** aufgebracht. Hier kommen deutsche **Hochleistungs-Industriestrahler der Firma Elstein** zum Einsatz.

Die Regelung der Temperatur erfolgt über einen **elektronischen Industrie-Regler der Firma Eurotherm, Schneider Electric**. – **In diesem Gerät wurden nur qualitativ hochwertige elektrische bzw. elektronische Komponenten verarbeitet.**

Bevor das Gerät zur Auslieferung kommt durchläuft jedes Gerät die **Qualitätskontrolle**. Die Qualitätskontrolle achtet neben der Funktionstüchtigkeit auf Kratzern oder anderen Beschädigungen.

## Rost-Höhenverstellung

Eines der wichtigsten Themen ist die Höhenverstellung des Rostes. Die **Höhenverstellung erfolgt stufenlos** und ist **leichtgängig über eine Spindel** zu betreiben. **Jede gewünschte Position kann unter den Infrarot-Strahlern angefahren werden.**

## Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme ist total problemlos, einfach **Stecker in die Steckdose, Einschalten Temperatur-Auswahl „stufenlos zwischen 300 °C und 850 °C“, fertig.**

Innerhalb von **6 Minuten** haben die Hochtemperatur-Infrarot-Strahler eine Temperatur von **850 °C** erreicht. Die dazugehörige Grillraumtemperatur wird dann nach weiteren 3 Minuten erreicht.

Also innerhalb von maximal 9 Minuten ist der **Hochtemperatur-Infrarot-Grill „BEEF FIRE“ bei 850 °C durchgehend einsatzbereit und schaltet sich auch nicht nach 10 Minuten aus, wie bei manch anderem Produkt.**

## Rostfläche

Die Rostfläche ist bedingt durch die eingesetzten Hochtemperatur-Infrarot-Strahler rechteckig. Die Abmessungen der **Grillfläche: 140x 260 mm**

## Toastbrottest

Ein ultimativer Test um die **Hitzeverteilung im Grill** sichtbar zu machen, ist der Toastbrottest. Hier wird die Rostfläche gleichmäßig mit Toastbrotscheiben ausgelegt. Die sich einstellende bräunliche Verfärbung der Toastscheiben macht dann die Hitzeverteilung sichtbar.

Die gleichmäßige Braunfärbung spricht Hitzeverteilung unterhalb der Hochtemperatur-Infrarot-Strahler ist ein Qualitätskriterium für das Grillergebnis. – **Testergebnis: Sehr gut!**

## Grilleistung

Der **Praxistest** zeigt, dass das bei Temperaturen von ca. **850 °C** das Grillgut/Steak mit einer **perfekten Kruste** veredelt wird.

**Die Krustenbildung (Maillard-Reaktion) wird erhöht. Das Eiweiß gerinnt sofort, die Oberfläche wird verschlossen, die Säfte bleiben im Fleisch. – Das Fleisch wird saftiger, Vitamine und Geschmacksstoffe bleiben im Grillgut enthalten. Es tritt kaum ein Gewichtsverlust auf. Die Garzeit wird beschleunigt.**

Temperaturen unterhalb 300 °C erreicht man im unteren Grillraumbereich, z.B. kann hier mit einer Temperatur von nur 80 °C oder höher, ganz individuell, gearbeitet werden **"Fleisch-Ruhezone"**.

## Langzeittest

Damit bei der Beschaffung nichts schief geht, haben wir für Sie den Beef Fire Grill **acht (8) Wochen lang mehrere Stunden pro Tag ohne Unterbrechung** auf Herz und Nieren überprüft. – **Den Test hat der Beef Fire mühelos überstanden!**

Es gibt Konkurrenzprodukte, die sich nach spätestens 10 Minuten Grillzeit ausschalten, damit die IR-Strahler nicht durchbrennen.- So ein Gerät ist in unseren Augen für das Grillen nicht einsetzbar.

## Reinigung

Das zum Grillen direkt verwendete Zubehör, wie **Grillrost-Aufnahme, Grillrost, Fett-Auffangwanne** mit dem zusätzlichen **Rost**, etc. kann nach dem Grillen ohne Ausnahme in die Spülmaschine wandern. Die Schmutz- und Strahlungsblenden im Grillraum sind abnehmbar und können ebenfalls in die Spülmaschine wandern.

## Temperaturentwicklung und Sicherheit

Der **Hochtemperatur-Infrarot-Grill „BEEF FIRE“** entwickelt eine Hitze bis zu **850 °C**, durch die **doppelwandige Ausführung** und den konstruktiv angeordnete **Strahlungsblenden** kann die **Oberflächentemperatur** des Gehäuses, bis auf den oberen Bereich, auf **unter 45 °C** gesenkt werden. – Das ist ein Top-Ergebnis.

Bedingt durch die **sorgfältige Verarbeitung** bietet dieses Gerät minimale Verletzungsgefahr. Die **elektrische Sicherheit** ist bei Einhaltung der Sicherheitshinweise aus der Betriebsanleitung gewährleistet. Das Gerät wurde elektrisch nach **VDE-Richtlinien** gebaut.

## Fazit

Der von **MY-BEST GmbH** hergestellte **Hochtemperatur-Infrarot-Grill „BEEF FIRE“** passt in jede noch so kleine **Küche oder Outdoor-Unterstand**. Der **Hochtemperatur-Infrarot-Grill ist universell handelbar, mit stufenlosen höhenverstellbarem Grillrost und variabler Temperaturregelung:**

- **Individuell einstellbare Oberhitze für gleichmäßige Bräunung und Garstufe**
- **Die IR-Heizung ist individuell, stufenlos regelbar, Fleisch und Gemüse können bei unterschiedlichen Temperaturen gegrillt werden, bzw. können zum Warmhalten genutzt werden. – Höchster Grillkomfort.**
- **Der Grill besteht aus Edelstahl. – Leichte Reinigung.**
- **Sehr kurze Aufheizzeiten.**
- **Beste Handhabung und beste Grillergebnisse. Die IR-Heizung und die stufenlose Höhenverstellung lassen sich perfekt auf das Grillgut einstellen**
- **Austretendes Fett läuft in die herausnehmbare Fett-Auffangschale. – Leichte Reinigung**

Der **BEEF FIRE** ist ein Hochleistungs-Grill, den man unbedingt haben muss. Das Grillen mit dieser Rakete ist ein Erlebnis. – Stecker in die Steckdose und die Power entfaltet sich.

Der **Hochtemperatur-Infrarot-Grill** ist geeignet für das perfekte Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Zur professionellen Zubereitung vom perfekten saftigen Steaks, Lammkoteletts, Frikadellen, Burger, Schaschlik als auch Fisch und Meeresfrüchte, wie z.B. Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, auch Gemüse, bis hin zur Crème Brûlée und vielem anderen. Sogar Pommes Frites können, ohne Fett, zubereitet werden.

**Der BEEF FIRE ist auch bestens geeignet um Sous Vide oder Niedertemperatur gegartes Fleisch und Fisch mit einer perfekten Kruste zu veredeln.**

**Für die Gastronomie bzw. für den Profi wurde der Beef Fire „Profi Size“ entwickelt, der sich durch eine größere Grillfläche und höhere Leistung auszeichnet.**

**Der Hochtemperatur-Infrarot-Grill wird hergestellt und vertrieben von der Firma**

**MY-BEST GmbH  
Max-Planck-Str. 24  
61184 Karben**

**[www.my-best-gmbh.com](http://www.my-best-gmbh.com) / Email: [info@my-best-gmbh.com](mailto:info@my-best-gmbh.com)**

**[www.beef-fire.com](http://www.beef-fire.com) / Email: [info@beef-fire.com](mailto:info@beef-fire.com)**