Wir lieben das Barbecue. Doch beim Grillen gibt es einige unangenehme Probleme: z.B. verbranntes Fleisch, erstickenden Rauch und manchmal sogar Ärger mit den Nachbarn wegen Rauchbelästigung. Viele wissen nicht, dass Fettbrand und Rauchentwicklung auch Gesundheits- und Umweltprobleme verursachen. All diese Probleme gehören dank meiner Erfindung der Vergangenheit an.

Der entscheidende Unterschied liegt im Grillrost. Jeder Stab des Rostes ist in der Tat 3 zusammengedrückte Rundstäbe. Die drei Rundstäbe bilden einen dreieckigen Kanal in der Mitte (Abb. 1). Dieser Kanal saugt das Fett auf wie ein Schwamm. Das Fett fließt durch diesen Kanal in eine Fettwanne, da der Rost in der Richtung Fettwanne leicht geneigt ist. Auf diese Weise wird Fettbrand vermieden, und der Rauch bleibt aus. Ganz anders als andere Technologie bekommt das Grillgut immer noch 100% Hitze aus der Hitzequelle, weil der Rost große Lücken zwischen den Stäben hat.

Unser erst Produkt ist ein rauchfreier Holzkohle-Tischgrill (Abb. 2). Der Grill eignet sich perfekt für Balkon, Picknick oder Garten. Er hat eine Eingebaute Anzündhilfe, um Platz auf Balkon zu sparen und einen Deckel zum sicheren Ersticken der Glut und für mehr Sicherheit. Die Doppelwand-Konstruktion reduziert Verbrennungsgefahr. Der Rost lässt sich in einzelne Stäbe zerlegen. Das erleichtert die Reinigung sehr. Mit einem mitgelieferten Teleskop-Adapter kann man den Schrägrost auf fast jeden Gartengrill aufsetzen um ihn zu einem rauchfreien Grill umzuwandeln.

Die Erfindung ist mehr als nur ein Produkt – es ist eine Technologie für alle Grillgeräte, einschließlich Backöfen mit Grillfunktion. Das ist der erste rauchfreie Grilltechnologie ohne Nachteile (z.B. schlechte Hitze, Temperaturverteilung und Reinigung). Mit der Technologie wird das Grillen einfacher, gesünder und umweltfreundlicher. Die Technologie soll eine Standard-Technologie für alle Grillgeräte und Backöfen sein, wie ABS für Autos.

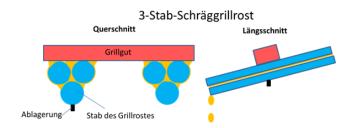


Abb. 1 3-Stab-Schräggrillrost



Abb. 2 Rauchfreier Holzkohle-Tischgrill von Dr. Zhangs GreenBBQ