

Så griller vi!

Selv om vejrudsigten i skrivende stund indikerer det modsatte, er årets grillsæson lige rundt om hjørnet, og det er blevet tid til at se, hvilket gasmonster der skal købes hjem til terrassen. Det er stadig koldt her i maj måned, så GEAR-redaktionen er trukket i overtøjet og gået udenfor for at teste to gigantstore gasgriller.

TÅL: Mikael Hansen Foto: Peter Hoffmann



Landmann Flatbed Avalon 12792

Pris: 5.495 kroner
Web: www.landmann.dk

GEAR sif'r: 

SÅDAN TESTEDE VI

For at få så ensartet et sammenligningsgrundlag som muligt har vi grillet de samme typer madvarer på begge griller. Der var tilbud på polser, da vi testede, så dem var der masser af, samt sigøjner-steaks, peberfrugter og flutes. Både polser og bøffer blev lystigt smurt ind i marinade, så også drypbakker og fedtopsamlings fik en grundig tur. Derudover er grillerne blevet bedomt på design, udformning og overordnet kvalitetsfølelse. De forbistrommende smagsdommere har desuden skullet udpege deres favorit, baseret på madens smag samt det umiddelbare indtryk.

De to kombattanter, Dancook og Landmann, kommer fra henholdsvis Danmark og Tyskland, og er begge gasgriller i den dyre ende. Designet er umiddelbart meget ensartet, og begge har fire brændere, tre riste, en sidebrænder til sauce eller lignende, sidebakke til madvarer og stegetermometer i låget. Grillen fra Landmann er dog noget større, og med en prisforskel på godt 1.000 kroner er det derfor interessant, om der så også er grund til at betale det ekstra.



Mikael spejler sig i de forkrømede knapper.

FORNUFTIG BETJENING

Begge griller har nogle solide drejehjul til at justere varmen og tændes ved et tryk på den elektriske tænder. Man kan undre sig lidt over, at knapperne er i plastic, når begge griller nu er lavet i stal, men det gør egentlig ikke så meget. På Landmanns grill har de store drejehjul en nopret gummiring. Dancooks er mere plastic-agtige, og selv om de tjener samme formål, foretrækker vi Landmanns løsning.

Ristene på begge modeller består af tre dele, som kan tages af for let rengøring. Smid dem i opvaskemaskinen eller i en sort plasticpose med brun sæbe. Det er langt smartere end én stor rist. Risten på Landmanns model er af stobejern og i en utrolig solid kvalitet. Hos Dancook er risten lidt spinklere og mere "traditionel". Begge riste gør sådan set arbejdet godt, men det virkede nemmere at fjerne fastbrændt skidt fra ristene af stobejern, primært fordi de ikke var runde som hos Dancook, men i stedet trekantede stænger, med spidsen pegende opad.

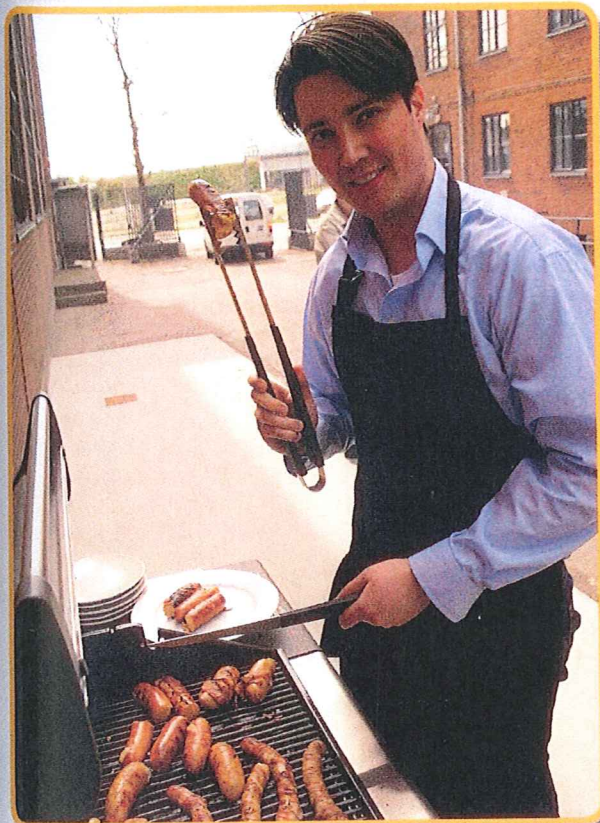
I underdelen på grillerne er der to låger, og inde bag dem er der plads til opbevaring. Det er herinde, gassen tilsluttes, hvilket på begge modeller gøres med en fastmonteret slange. En ting, der undrede os, var, at der i manualen til Landmann stod, at gasflasken ikke måtte placeres herinde, når grillen var i brug. Det er sikkert en



Husk! Peberfrugter skal være godt sorte før de har fået nok på grillen. Det forkullede skind kan efterfølgende pilles af.



Karrypølserne lå på grillen til de sprak, og blev efterfølgende fortærede af forbipasserende.

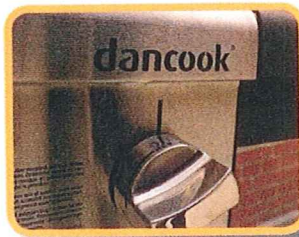


En pølse skal serveres med følelse!

Dancook 6000

Pris: Ca. 4.300 kroner
Web: www.dancook.dk

GEAR 



Konklusion

Det kan være svært at fælde en afgørende dom over de to griller, især når de på så mange punkter ligner hinanden. Nogle få ting har dog gjort udslaget og resulteret i, at redaktionen, samt de forbipasserende smagstestere, foretrak den ene grill frem for den anden. Prisen varierer som nævnt i starten med godt 1.000 kroner, men alligevel foretrakker vi den dyrere model fra Landmann. Alene forskellen i størrelse betyder meget, men også de bedre knapper og den lækre stubejernrist talte til Landmanns fordel. Vi ender derfor med at anbefale Landmanns Flatbed Avalon 12792, og ønsker og håber på en fantastisk grillsæson.

sikkerhedsforanstaltning, men det virker ikke logisk, når der nu er lavet fordybning til flasken.

Det sidste, vi runder, før vi smider kod på grillerne, er hjulene. Så store griller skal naturligvis kunne flyttes rundt i haven, og begge grillerne har derfor fastmonterede hjul. Det undrede os dog, at man har valgt at montere så billige plastichjul på griller i denne prisklasse. Jovist, du kan få bedre og dyrere griller, men et par hjul af gummi havde pyntet, og så ville der heller ikke være risiko for at skride på et skrat underlag.

PØLSER OG SIGØJNER-STEAKS

Det tager fem til ti minutter at varme grillerne op, og så er det ellers bare at gå grillamok. I brug er begge griller ufattelig nemme at anvende, og er man tidligere gået i en stor bue uden om grillen af frygt for sorte fingre og mados, kan man roligt træde nærmere. Med gas får man en langt mere behagelig tilberedning af maden, og så går det hurtigt. Takket være de fire brændere kan man let styre, hvor meget man vil have gang i på én gang, og skrue op og ned, alt efter hvad det er, man skal tilberede. På begge modeller fandt vi dog hurtigt ud af, at varmen var kraftigst inde bagerst i grillen, og at der ikke var meget fornuft i at lægge eksempelvis kød yderst. Her skal brodet ligge, hvis det da ikke placeres på en aflang

rist i toppen under laget. Denne rist følger med hos Landmann, men skal købes til hos Dancook.

Når man vil justere varmen, drejer man blot på de store drejhjul på fronten. Hos Landmann føltes det, som om der kunne justeres mere end hos Dancook, men det er en påstand, der kan være lidt svært at bevise. Begge modeller har nemlig kun markeringer for "High" eller "Low", og det midt mellem kan være lidt svært at beskrive. Uanset hvad, så følte vi, at vi havde bedre styr på Landmann. Maden blev dog dejlig veltilberedt på både Landmann og Dancook. Det var i hvert fald, hvad de mange smagstestere gav udtryk for.

STØRRELSEN BETYDER NOGET!

Uanset hvordan vi vender og drejer det, så betyder størrelsen en hel del, når vi snakker grill, og det er altså rart at kunne have lidt afstand imellem brod, kod og grøntsager. Landmann er som sagt en anelse større end Dancook, og det er virkelig noget, man mærker i brug. Det er kort sagt meget nemmere at brodføde et kontor på 20 mennesker med Landmann i gården, og selv om det er de færreste, der har så mange rendende, betyder det jo samtidig, at marinaden ikke kommer på brodet. Ja, størrelsen betyder virkelig noget! ■