



Feuer und Flamme für den perfekten Grillspaß

Pünktlich zu den warmen Tagen heizt Zippo den Grill an und stellt jedem Hobby-Grillmeister zwei praktische Helfer zur Seite – den Mini Multi Purpose Lighter (Mini MPL) und das neue Flex Neck. Zusammen mit den richtigen Tipps wird die nächste Grillparty so zum vollen Erfolg!

Emmerich, im April 2011 – Kaum etwas hebt an lauen Sommertagen die Stimmung mehr als der verheißungsvolle Duft von Grillgut. Besonders für Männer ist die Zubereitung von Fleisch und Fisch über offenem Feuer fester Bestandteil des Sommers. Echte Grillkenner schwören dabei auf das Grillen mit Kohle und Briketts. Beachtet man hierbei ein paar einfache Tricks, werden selbst Hobby-Köche zu echten Grill-Profis.

Anfeuern – Sicherheit geht vor!

Der sicherheitsbewusste Hobby-Grillmeister platziert seinen Grill an einem windgeschützten Ort auf ebenem Untergrund und schichtet Kohle oder Briketts pyramidenförmig in der Mitte auf. Damit nichts schiefeht, sollten nur DIN-zertifizierte Grillanzünder verwendet werden - niemals Papier, Pappe, Spiritus oder Benzin!

Zum Anzünden des Grills empfiehlt sich am Besten ein Stabfeuerzeug. Mit dem kompakten und farbenfrohen **Mini Multi Purpose Lighter (Mini MPL)** der Kultmarke Zippo lässt sich der Grill nicht nur besonders einfach und sicher entflammen – der stilbewusste Profi-Griller macht damit auch noch eine gute Figur. Pünktlich zur Grillsaison gibt es das Zippo Mini MPL in den trendigen Sommerfarben Rot und Weiß sowie in elegantem Schwarz und Chrom hochglanzpoliert. Die Kombination aus Qualitätsmaterialien und ergonomischem sowie stylischem Design lässt das Zippo Mini MPL angenehm in der Hand liegen. Je nach Bedarf kann der Grillmeister die Höhe der Flamme mit Hilfe der stufenlosen Flammenregulierung variabel einstellen.

Sollte der Grill einmal erloschen sein und neu angefeuert werden müssen, kommt das neue Zippo **Flex Neck** zum Einsatz. Nicht einmal ein heißer Rost stellt hier eine Hürde dar. Denn der biegsame Hals des Gas-Stabfeuerzeugs mit windresistenter Flamme ermöglicht das präzise Entzünden eines jeden Holzkohle-Grills. Mit dem zuverlässigen Zündmechanismus und 2-Knopf-Sicherheitsschaltung gelingt das Anfeuern damit in jedem Fall.

Die richtige Temperatur – nicht zu heiß!

Grill-Profis ölen den Rost vor dem Grillen leicht mit hitzestabilem Öl wie Rapsöl oder Sonnenblumenöl ein. Damit aus dem Steak ein saftiger Gaumenschmaus und nicht eine zähe, ungenießbare Schuhsole wird, sollte stets auf die richtige Temperatur geachtet werden. Ein einfacher Trick: Die Hand circa 10 Zentimeter über den Rost halten. Wird es nach zwei bis drei Sekunden für die Hand zu heiß, ist die Temperatur optimal, um das Grillgut aufzulegen.

Für schonendes Garen sollte der Rost nicht zu nahe über dem Feuer hängen. Mindestens eine Handbreit Abstand ist ideal.

Garzeiten – so gelingen Steak, Fisch und Co.

Die optimale Garzeit für Gegrilltes richtet sich nach Sorte, Dicke und Größe. Als Faustregel gilt: Pro Zentimeter Dicke das Fleisch ein bis zwei Minuten von jeder Seite grillen. Bei Würstchen genügen erfahrungsgemäß fünf bis zehn Minuten. Zum Wenden immer eine Zange statt einer Gabel nutzen, damit kein Fleischsaft austritt und das Fleisch trocken wird.

Zu den Fischarten, die auf dem Grill am besten gelingen, gehören Lachs, Makrele, Hering, Schwertfisch, Heilbutt und Thunfisch. Garnelen und Krustentiere dürfen nur mit Schale auf den Rost – nach nur zwei bis drei Minuten sind sie servierbereit.

Marinaden unterstützen den Geschmack von Steak und Co. besonders gut und lassen das Grillgut saftig und knusprig werden. Am besten schmecken die Würzmischungen, wenn sie selbstgemacht sind.

Geduld zahlt sich übrigens aus: Das Steak schmeckt noch besser, wenn man es nach dem Grillen ein paar Minuten ruhen lässt, dabei „entspannt“ es, wird saftig und weich.

Zippo wünscht viel Spaß beim Angrillen und guten Appetit!

*** Ende ***

Zippo Mini Multi Purpose Lighter

- *UVP: ab 19,95 Euro*



Zippo Flex Neck

- UVP: ab 39,95 Euro



Erhältlich unter www.zippo.de und im Handel

Für weitere Informationen, druckfähiges Bildmaterial oder bei Interesse an einer Verlosungskoooperation wenden Sie sich gern an:

Rebecca Krum

Pressestelle Zippo

SLAM PR

Schönhauser Allee 37, Geb. P

10435 Berlin

Deutschland

E-Mail: zippo.deutschland@slampr.com

Follow us on Twitter: <http://twitter.com/#!/ZippoGermany>

Tel: +49 30 44030 402

Fax: +49 30 20351 29

Über Zippo

Zippo beliefert mehr als 160 Länder weltweit mit innovativen Produkten und ist damit zu einer der bekanntesten Marken der Welt avanciert. Zippo hat seinen Unternehmenssitz in Bradford, Pennsylvania, und produziert seit seiner Gründung über 475 Millionen Exemplare des weltberühmten Sturm-Feuerzeugs mit Lebenszeitgarantie.

Heute umfasst die umfangreiche Zippo-Produktlinie neben den einzigartigen Feuerzeugen hochwertige Lifestyle-Accessoires, Kerzenanzünder, Uhren, eine Herrenduftserie sowie eine Auswahl an Produkten für Outdoor-Fans. Zu Zippo gehören darüber hinaus die W.R. Case and Sons Cutlery Company, Bradford, PA und Zippo Fashion Italia, Vicenza, Italy. Seinen 80. Geburtstag feiert Zippo im Jahr 2012.

Weiter Informationen unter: www.zippo.de