



# QUALITÄTSHOLZKOHLE

GRILLEN WIE WIR ES LIEBEN - NUR EINFACHER!

## Das GLÜHGUT® Prinzip

Das Prinzip der GLÜHGUT® Qualitätsholzkohle basiert auf der kompletten Ummantelung jedes einzelnen Holzkohlestücks, mit unserer patentierten Zündschicht „Smart Start Cover®“. Diese ermöglicht ein schnelles und einfaches Anzünden. Im Zusammenspiel mit der hohen Qualität unserer Holzkohle wird dadurch eine höhere und länger anhaltende Grilltemperatur erreicht.

## Den GRILL ANZÜNDEN mit GLÜHGUT®

Das Anzünden mit GLÜHGUT® ist sehr einfach. Da es sich aber um eine völlig neue Produktkategorie handelt, bedarf es einer etwas anderen Herangehensweise, um das optimale Ergebnis zu erreichen.



Mit unserem patentierten SmartStartCover® beginnt GLÜHGUT®, aus Sicherheitsgründen, erst nach einem **5-8 Sekunden andauernden Hitzeintrag** aufzuschmelzen und zu brennen ...und Achtung: GLÜHGUT® wird **immer von oben** angezündet!

1



### Die GLÜHGUT® - Anzündschritte

Fülle eine Schicht GLÜHGUT® Qualitätsholzkohle in Deinen Grill. Achte darauf, die Kohle nicht zu sehr übereinander anzuhäufen.

Bei den meisten Grills reicht eine Füllmenge von ungefähr 600-1000g.

1



Verwende, abhängig von der Füllmenge, ein oder mehrere Kaminzündhölzer (20 cm) um die Ummantelung von GLÜHGUT® in Brand zu setzen.

Alternativ kannst Du auch geringe Teile von Bio-Anzündern oder Teile der Verpackung nutzen. Diese ist unbehandelt, weil GLÜHGUT® wegen der Ummantelung nicht mehr feucht wird und deshalb -auch ohne Verpackung- unbegrenzt lange und unkompliziert gelagert werden kann.

2



**ACHTUNG:** GLÜHGUT® immer und ausschließlich von oben anzünden! Falls notwendig die Flamme durch „Rühren“ verteilen.

Bei Grills mit Luftzufuhr, diese bitte schließen, bis GLÜHGUT® zu brennen begonnen hat, um ein „ausblasen“ der Start-Flamme zu verhindern. Anschließend kann die Luftzufuhr wieder komplett geöffnet werden, bis GLÜHGUT® durchgeglüht ist.

3



Wenn GLÜHGUT® orangefarben-weiß glüht, kann das Grillvergnügen starten! Falls es der Grill erlaubt, die Luftzufuhr wie gewohnt und nach Bedarf regulieren.

...auf der Rückseite gibt's noch mehr Tipps und spannende Informationen zu GLÜHGUT®!

Gutes Grillen ist, unabhängig von der richtigen GLÜHGUT® Verwendung, von vielen, weiteren Bedingungen abhängig. Unsere Informationen sollen Dir helfen, die für Dein spezielles Grill-Setup optimale Vorgehensweise zu finden. Für mehr Freude am Grillen!

Schön wäre es, wenn Du Deine eigene, erfolgserprobte Vorgehensweise auch mit anderen GLÜHGUT® Grillern teilst -z.B. über unsere Social Media Kanäle.

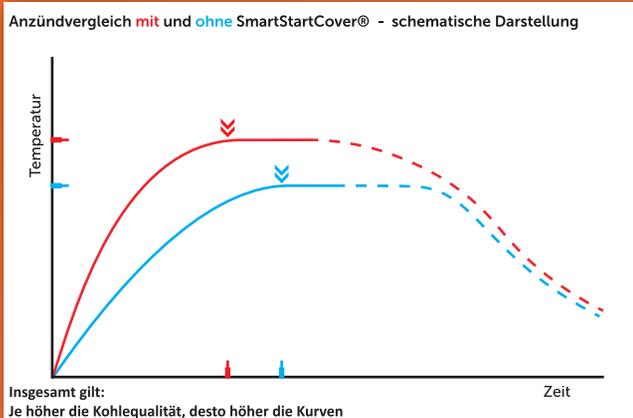


**GLÜH  
GUT®**

# QUALITÄTSHOLZKOHLE

GRILLEN WIE WIR ES LIEBEN - NUR EINFACHER!

## SmartStartCover® - Wie funktioniert das?



Unabhängig von der Qualität der veredelten Holzkohle, haben Vergleichstests „Holzkohle mit und ohne SmartStartCover®“ folgende Resultate ergeben:

1. Schneller erreichte Maximal-Temperatur
2. Höhere Maximal-Temperatur
3. Länger anhaltende Maximal-Temperatur

Der Grund für diese positiven Eigenschaften ist u.a. die flächigen Hitzeentwicklung und die nahezu gleichzeitig erreichte Glühphase aller Holzkohlestücke. Dadurch wird die Maximal-Temperatur deutlich scheller erreicht

und dank -SmartStartCover®-fällt diese Maximal-Temperatur insgesamt sogar höher aus.

Mit dem SmartStartCover® kommt es zudem nicht zum vorzeitigen Durch- oder sogar Verglühen eines großen Teils der Holzkohlestücke; so wie das z.B. beim Anzünden mit einem Anzündkamin der Fall ist.

## GLÜHGUT® mit SmartStartCover® - Die patentierte „2 in 1“ Idee!

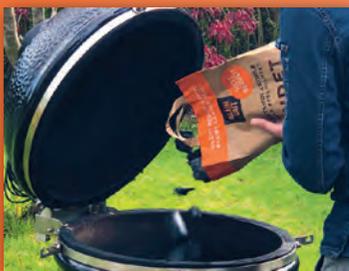
GLÜHGUT® besteht aus extrem hochwertiger Holzkohle mit einem Kohlenstoffgehalt von mehr als 93%! Wir produzieren, nachhaltig, umweltschonend und äußerst effizient, im Mehrfach-Retortverfahren.

GLÜHGUT® mit SmartStartCover® verspricht unbeschwertes Grillvergnügen!

Weitere Infos zu Qualität und Nachhaltigkeit findest Du natürlich auch auf unserer Webseite unter: <https://qrco.de/good2know>



## GLÜHGUT® - Was tun wenn...?



...es beim Anzünden raucht:

- Vermutlich hast Du die Grillkohle von unten angezündet und/oder die Luftzufuhr reicht nicht aus (z.B. Grillhaube erst schließen, wenn die Beschichtung zum mind. 80% abgebrannt ist; keinen Anzündkamin benutzen).
- Die Hitzequelle beim Anzünden war nicht heiß genug oder nicht lange genug an der Kohle, um die Ummantelung in Brand zu setzen. Diese schmilzt so lediglich auf und verdampft (z. Darauf achten, dass die Flamme nicht vom Wind ausgeblasen wird, ein Stück der Tüte zum Anzünden benutzen, ...).

...Du GLÜHGUT® nachfüllen möchtest:

Achte darauf zunächst nur wenige Stücke GLÜHGUT® in die Rest-Glut zu geben. Die Hitze muss ausreichen, um eine stabile Flamme zu erzeugen. Sobald die ersten Holzkohlestücke brennen, kannst Du nach und nach weitere Kohle dazugeben. Sollte es trotzdem beginnen zu rauchen, kannst Du durch „Rühren“ für mehr Sauerstoffzufuhr sorgen.

**GLÜH  
GUT®**

DIE MIT DEM  
**SMART  
START  
COVER®**