

Kugelsmoker von Grillrost.com

Low and slow auf dem Kugelgrill? Keine Lust einen Minion Ring zu legen? Keinen Platz für einen Watersmoker?

Dann ist der Kugelsmoker von Grillrost.com genau das Richtige für Dich.

Mit dem Kugelsmoker verwandelst Du Deinen 57er Weber Kugelgrill in einen Watersmoker.

Ich habe mir den Kugelsmoker Anfang April über Amazon bestellt und habe ihn mal getestet. Und ich muss sagen das Teil ist echt eine feine Sache.

Bei dem Kugelsmoker von Grillrost.com handelt es sich um ein abgekanntes, 2mm starkes Edelstahlblech mit drei Öffnungen an der Oberseite.

Die große Öffnung in der Mitte ist für die im Lieferumfang enthaltene GN Schale. Und die anderen beiden Öffnungen sind zum Einfüllen von Briketts (z.B. Kokoko Eggs von McBrikett) gedacht.

Man kann auch total einfach Holz zum Räuchern auflegen.

Zum Testen des Kugelsmokers habe ich einen Strang Ribs St. Louis Style gemacht.

Den Grill auf 120 Grad eingeregelt ist er dank des Einsatzes ohne Probleme 6 Stunden durchgelaufen wie ein Uhrwerk.

Nur nach 2 1/2 Stunden musste ich mal die Wasserschale auffüllen, was aber dank des klappbaren Rostes kein Problem ist.



Einfach den Kugelmoker auf den Kohlerost stellen und schon kann es losgehen.



Grillrost auflegen



Dank des klappbaren Rostes kann Wasser aufgefüllt werden und die durchglühten Briketts eingelegt werden.



Zum „Anzünden“ habe ich 6 Briketts durchglühen lassen und in die äußeren Öffnungen geschüttet.



Wasser in die Schale und Holzchunks zum Räuchern in die Öffnungen gegeben.



Nach 5 Stunden im indirekten Bereich habe ich das Rippchen mit einer Mischung aus BBQ Sauce und Ahornsirup bestrichen.



Technische Daten

Lieferumfang: Kugelsmoker, GN-Schale

Maße (B x H x T): ca. 490 mm x 120 mm x 153 mm

Gewicht: ~1,3 kg

Material: Edelstahl

Material-Stärke: 2,0 mm

Passend für: 57cm Weber Kugelgrill, weitere Modelle sollen folgen

Preis: 57€

Vorteile:

- leichte Inbetriebnahme
- lange Laufzeit

- stabile Garraum-Temperatur von 120° C
- sparsam im Kohleverbrauch

Nachteile:

- nicht für Longjobs geeignet
- nachfüllen von Wasser nach ca. 2 1/2 Stunden

Fazit

Alle Kanten sind sehr sauber entgratet.

Leicht aufzubauen und die Inbetriebnahme ist einfach und schnell, da das mühevollere Mignon-Ring legen entfällt.

Das Einregeln der Temperatur ist schnell und einfach gemacht und die 120 Grad Garraumtemperatur wird locker 6 Stunden gehalten.

Meiner Meinung nach ist der Kugelmoker eine super Erweiterung für Deinen Grill um zum Beispiel Spareribs zuzubereiten.

Ich bin absolut begeistert von der Handhabung und kann eine klare Kaufempfehlung aussprechen.