

wetterunabhängig und ganzjährig. Möglich macht dies die Cyclonic-Air-Technologie des Foodi Grills – und das ist nur ein Element, das den Foodi Grill so einzigartig macht.

Cyclonic-Grill-Technologie

Was den Ninja Foodi Grill von allen anderen Indoor-Grills unterscheidet, ist die Cyclonic-Grill-Technologie, eine Kombination aus innovativer, hoch verdichteter Grillplatte und superheißer Cyclonic Air, die schnell um das Gargut zirkuliert. Mit anderen Worten: Ihr Grillgut erhält ein typisches Muster mit köstlicher Karamellisierung, während es gleichmäßig von allen Seiten luftgegart wird, wobei das Fett ausschmilzt und eine knusprige Kruste entsteht. So halten die Grillaromen und die brutzelnde Saftigkeit, die man vom Outdoor-Grill kennt, Einzug in Ihre Küche.

Grillen ohne Wenden

Da beim Foodi Grill die Luft gleichmäßig um die Speisen zirkuliert, müssen sie vielfach nicht einmal gewendet werden, um ein rundherum perfektes Ergebnis zu erzielen. Sie müssen also nicht mehr prüfen und überlegen, wann wohl der beste Zeitpunkt zum Wenden wäre. Stellen Sie sich einen perfekt gegrillten Fisch vor, der nicht zerfällt, weil er von allen Seiten gleichmäßig gegart wurde. Beim Grillen ohne Wenden erhalten Sie auf einer Seite ein perfektes Grillmuster, die andere Seite wird schön gebraten. Stellen Sie einfach den Timer ein und überlassen Sie dem Foodi Grill das perfekte Garen.

Tiefgekühlt direkt in den Foodi Grill

Mit dem Foodi Grill können Sie Ihre Speisen direkt aus dem Gefrierschrank grillen. Die Auftauzeit entfällt. Halten Sie sich einfach an die Grilltabelle (ab Seite 195). Ob schockgefrosteter Fisch vom Markt oder Pulled Chicken aus der Kühltruhe – mit dem Foodi Grill sind Sie nur wenige Minuten von einem leckeren Abendessen entfernt.

Grillkontrolltechnologie

Die mit einem Temperaturfühler ausgestattete Grillplatte des Ninja Foodi Grills ermöglicht eine Temperaturkontrolle für punktgenaues Garen. Die Speisen, die Sie nach unseren Rezepten zubereiten, sind also perfekt gegrillt, ohne Ihre Küche zu verräuchern.

Nach einigen Hundert Stunden Rezepttesten im Team haben wir unsere Lieblings Speisen mit Empfehlungen zu Temperatureinstellungen verbunden, um ein Maximum an Grillaromen bei einem Minimum an Rauchentwicklung zu erzielen. Unten finden Sie die empfohlenen Temperaturstufen für häufig zubereitete Speisen. Weitere Details zu spezifischen Lebensmitteln und Kochzeiten finden Sie in der Grilltabelle (ab Seite 195).

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HIGH (260 °C)	MAX (BIS ZU 265 °C)
Bacon Würstchen	TK-Fleisch Mariniertes Fleisch	Steak Hähnchen Burger Hotdogs	Gemüse Obst Frische/ TK-Meeresfrüchte Kebab

Alte und neue Lieblings Speisen

Ob ein perfekt gegrillter Hähnchenschenkel oder ein spontan von einem Restaurantbesuch inspiriertes Gericht – das einzigartige Design des Foodi Grills macht es möglich, einfach alles zu grillen, ob hausgemachte Pizza oder frisches Obst. Auch Gemüse lässt sich direkt auf der Grillplatte grillen, ohne spezielles Werkzeug oder Zubehör.

Mehr als nur ein Grill

Der Ninja Foodi Grill kann sehr viel mehr als nur grillen. Er kann mit Luft frittieren, backen, rösten und dehydrieren, alles in einem Gerät! Bereiten Sie luftfrittierte knusprige Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zu – für vollen Genuss ohne schlechtes Gewissen. Verwandeln Sie Ihren Foodi Grill in einen Backofen, um Lieblings Speisen schneller zu backen und zu rösten. Einige Modelle können sogar Fleisch, Gemüse und Obst dehydrieren (dörren), um leckere Snacks zuzubereiten (siehe ab Seite 204).

DER NINJA FOODI GRILL

Grillplatte

Unsere einzigartige Grillplatte lässt sich rasch auf 260 °C erhitzen, während gleichzeitig superheiße Luft um das Gargut zirkuliert. So entsteht auf einer Seite das typische Grillmuster, während der Rest schön gebraten wird. Der Ninja Foodi Grill kontrolliert die Temperatur der Grillplatte, um ein gleichmäßiges Garen sicherzustellen und dabei die Rauchentwicklung zu minimieren. Zudem hat die Grillplatte eine Keramikbeschichtung und ist daher ganz einfach zu reinigen. Arbeiten Sie mit Utensilien aus Silikon oder Holz, um die Grillplatte nicht zu zerkratzen.

Korb

Der Korb wurde so konzipiert, dass jedes Teil perfekt goldbraun und knusprig herauskommt. Frittieren Sie Pommes zu Ihren Burgern oder Rosenkohl zum gegrillten Hähnchen. Sie können auch Gemüsechips und Fleisch dörren (dehydrieren). Genau wie die Grillplatte hat auch der Korb eine Keramikbeschichtung und ist daher einfach zu reinigen. Verwenden Sie also auch hier Utensilien aus Silikon oder Holz.



Kochtopf

Der keramikbeschichtete Kochtopf des Foodi Grills soll beim Betrieb des Gerätes immer eingesetzt sein. Bei Gebrauch des Topfes zusammen mit anderem Zubehör (wie Grillplatte oder Korb) denken Sie bitte daran, stets auch den Topf zu reinigen, da während des Gebrauchs Öl und Fett hineintropfen. Verwenden Sie auch hier Utensilien aus Silikon oder Holz, um den Topf nicht zu zerkratzen.

Deckel

Genau wie ein Outdoor-Grill hat auch der Foodi Grill einen speziell gestalteten Deckel – hier sogar mit Konvektionsventilator, der die Luft zirkulieren lässt, sodass die Zutaten von allen Seiten gegart werden. Während die Lebensmittel direkt auf der heißen Grillplatte liegen, wird die heiße Luft gespeichert und zirkuliert. Der Deckel nimmt außerdem Rauch, Dampf und Aroma auf, was alles dazu beiträgt, das Outdoor-Grillerlebnis nach drinnen zu bringen. Zudem passen sich Ventilator und Temperatur im Deckel rasch an, sodass Sie mit Luft frittieren, backen, rösten und dehydrieren können. Der leistungsstarke Ventilator setzt superheiße Luft rund um die Speisen frei, um sie knusprig zu braten und zu karamellisieren, kann sich aber auch rasch an langsame Geschwindigkeiten und niedrige Temperaturen anpassen, um Obst, Gemüse und Fleisch für leckere zuckerfreie Snacks zu dehydrieren.

Spritzschutz

Der Spritzschutz befindet sich an der Unterseite des Deckels, hält das Heizelement sauber und verhindert Rauchentwicklung. Zum Reinigen kann er herausgenommen werden, achten Sie aber immer darauf, dass er beim Kochen eingesetzt ist.

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale befindet sich auf der Rückseite der Einheit, um sicherzustellen, dass jegliches Fett, das vom Deckel aufgenommen wird, nicht auf Ihre Arbeitsplatte gelangt. Obgleich Sie die Auffangschale häufig völlig leer vorfinden werden, empfehle ich, sie nach jedem Gebrauch zu kontrollieren und zu reinigen.

DIE FÜNF FUNKTIONEN

Nachdem Sie sich nun mit dem Ninja Foodi Grill und all seinen Teilen vertraut gemacht haben, wollen wir uns seine fünf verschiedenen Garfunktionen genauer ansehen – denn der Foodi Grill ist so viel mehr als nur ein Grill. Ich werde zudem erläutern, wozu jede Funktion genutzt wird, warum sie einzigartig ist und auf welche Ergebnisse Sie sich freuen können.

Grill (Grillen)

Im Wesentlichen ist der Foodi Grill ein Indoor-Grill. Um sich die grenzenlosen Grilloptionen zu erschließen, verwenden Sie die verschiedenen Einstellungen der