

# HÖFATS CONE GRILL-TESTER AKTION



## Empfang der Ware

Nachdem der Grill trotz Streiks bei der DHL in kürzester Zeit geliefert worden war, siegte auch sofort die Neugier und das große Paket (der Höfats Cone wird nahezu komplett zusammengebaut geliefert, lediglich der Deckel muss noch eingehängt werden) wurde zunächst im Wohnzimmer geöffnet und der Inhalt einer ersten kurzen Inspektion unterzogen. Fazit: Alles drin, alles heil angekommen.



## Erster Eindruck und Aufbau

Nachdem der Grill nun aus seiner gut angepassten Kartonverpackung in sein gewohntes Arbeitsterrain - den Garten - übersiedelt ist, hier nu ein paar Worte zum ersten Eindruck:

Inhalt des Kartons:

- Grillcorpus incl. höhenverstellbarer Feuerschale und Feuerrost ( komplett montiert )
- Deckel mit Thermometer ( muss nur beidseitig am Corpus eingehängt werden )
- Warmhalterost ( muss nur im Corpus eingehängt werden )
- zweiteiliger Grillrost ( muss nur im Corpus eingehängt werden )
- 2 Zubehörhaken ( können an beliebiger Stelle des Corpusrands eingehängt werden )
- Anzündkamin ( normalerweise nur als Zubehör erhältlich, hier im Testset inclusive )
- Detaillierte Anleitung für den Zusammenbau des Grills ( wenn man überhaupt noch davon sprechen kann ) und die Bedienungsanleitung inclusive Sicherheitshinweise und Ratschläge)

Also flux alle Teile an den dafür vorbestimmten Stellen eingehängt, Mechanik des Deckels und stufenlose Höhenverstellung des Kohlerostes ausprobiert. Alles funktioniert intuitiv und sehr zufriedenstellend.

Der Deckel lässt sich komplett schließen, kann ca. 1/3 offen stehen oder komplett zurückgeklappt werden und dient dann als Windschutz.



Auffällig ist das komplette Fehlen von Lüftungsöffnungen im Deckel, wie man sie von anderen Grillmodellen kennt. Mal sehen wie sich das im laufenden Betrieb auswirkt

Die Rastnase für den komplett zurückgeklappten Deckel macht auf den ersten Blick einen etwas fragwürdigen Eindruck, aber funktioniert.

Das Deckelthermometer ist gut ablesbar und hat Temperaturskalen sowohl in Celsius als auch in Fahrenheit.

Bei der ersten Trockenübung mit dem Anzündkamin fällt mit direkt auf, dass bei dem bisher sehr gut durchdachten und auch wertig verarbeiteten Grill ein Werkzeug fehlt, mit dem man nach dem Anzündvorgang den Grillrost einhängen kann ohne sich die Finger anzusenken. Aber dazu im nächsten Kapitel gleich mehr.

Fazit: Der erste Eindruck des Höfats Grills hält, was das Marketing verspricht - einen Grill im futuristischen Design mit durchdachter Mechanik und schön anzusehenden Details (herausgelasertes Markenlogo im Grillfuß und auch im Anzündkamin) und auf den ersten Blick einer guten und robusten Verarbeitung der hochwertigen Materialien ( der Grill besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl ohne jeglichen Kunststoffansatzteilen ), was mir persönlich sehr sympathisch ist.

Mein Vater, der sein ganzes Berufsleben mit der Schmelze und Weiterverarbeitung von Edelstählen zu tun gehabt hat, zeigte sich sowohl von der Optik als auch der Verarbeitung der verwendeten Materialien sehr angetan.



## Gebrauch des Anzündkamins

Entgegen anderer "handelsüblicher" Anzündhilfen verfügt der Höfats Anzündkamin über keinen Boden. Er besteht also de facto nur aus einem "Rohr". Es genügt ein Zündwürfel unterhalb des Kamins auf dem Boden der Ascheschale um die Kohle oder Kohlebrikett im Kamin zu zünden. Nach ca. 20 Minuten - je nach verwendeter Kohle - ist diese gut durchgeglüht und er Kamin kann entfernt werden. Positiv ist, der Griff des Zündkamins wird nicht übermäßig heiß, die Kohle rutscht unten aus dem Kamin heraus, was den Funkenflug auf ein Minimum beschränkt. Die Kohle noch mit einem geeigneten Werkzeug (nicht im Lieferumfang enthalten) nach eigenem Ermessen verteilt, den Grillrost eingesetzt und es kann losgehen. Beim einsetzen des Grillrosts ist Vorsicht geboten um sich nicht die Finger zu verbrennen, hier wäre eine Art Hakenwerkzeug wünschenswert gewesen um den Rost über der Glut zu platzieren. Sollte man in die Verlegenheit kommen - was über kurz oder lang immer passiert - mal Kohle nachzulegen so wünscht man sich solch ein Werkzeug erst recht herbei.



## Bilder vom Grillgut auf dem Grill

Als erster Testlauf nach dem Einbrennen kamen marinierte Pfefferhütsteaks auf den Grill, dazu gab es Bratpaprika mit Zwiebeln, Knoblauch und grobem Meersalz.

Als erstes kamen die Hütsteaks auf den Rost, die Kohleschale des Cone wurde fast ganz nach oben gefahren um das Fleisch gut und scharf anzugrillen. Danach kamen die Paprika mit grob geschnittenen Zwiebeln, etwas frischem Knoblauch und Olivenöl in einer Emaille beschichtete Grillpfanne dazu, die Hitze wurde etwas gedämpft. Danach wurde der Deckel am Cone fast geschlossen und die Kohleschale ganz nach unten gefahren und das Grillgut konnte bei mittlerer Hitze gut garziehen. Kurz vor Ende der Garzeit kam noch ein halbes Baguette zum "Aufknuspern" auf den Warmhalterost.

Als nächste Tests sind geplant Flammkuchen, mariniertes Lachs auf Zedernplanke und gegrillte Gemüsespieße sowie Folienkartoffeln



## Anwendung der Höhenregulierung

<p>Siehe oben</p>	
<p><b>Verwenden des Deckels zum hitzegeschlossenen Garen</b></p> <p>Siehe oben</p>	
<p><b>Verwendung des Warmhalterostes</b></p> <p>Siehe oben</p>	
<p><b>Das Grillergebnis</b></p> <p>Durch die stufenlose Verstellung der Kohleschale und den Gebrauch des Deckels mit der Temperaturkontrollmöglichkeit gerät das Grillgut sehr gut, Fleisch und Fisch bleibt schön saftig und lässt sich sowohl klassisch grillen als auch schonend garziehen. Durch die zweite Ebene ergeben sich mannigfaltige Möglichkeiten in der Zubereitung</p>	
<p><b>Der Höfats Cone als Feuerstelle</b></p> <p>Bisher nicht getestet!!!</p>	
<p><b>Gesamteindruck vom Grill</b></p> <p>Bisher nur positive Eindrücke, die weiter oben angesprochenen "fehlenden " Lüftungsöffnungen im Deckel fallen im Gebrauch nicht weiter auf, der Deckel bietet genügend Regulierungsspielraum.</p> <p>Das Design verleitet auch die Nachbarn zu neidvollen und beeindruckten Blicken.</p>	

Zum Grill geht es hier: [www.kochen-macht-spass.com/hoefats/](http://www.kochen-macht-spass.com/hoefats/)