

BRICKNIC BBQ PLANET

With the Bricknic BBQ Planet, you can prepare complete menus at the same time - using a single heat source! This remarkable innovation consists of glazed ceramic and offers a natural, pure barbecue experience for every season.

The Bricknic BBQ Planet offers a combination of a large grill surface on the outside and cooking bowl on the inside.

The so-called bowl can be covered with a lid for steam cooking. It is usable on the grill, campfires, fire bowls, grill barrels, and more! With the Bricknic BBQ Planet you can cook any food imaginable, in a wide variety of techniques.

On the outer ring you can do anything, from grilling and roasting meat, poultry, or fish, to frying eggs and vegetables. In the bowl you can cook chilli, pasta, stews, soups, sauces and much more.

The BBQ Planet is handcrafted in Germany from natural clay - a material that guarantees unrivalled sustainability. At the same time, the grill is characterised by optimal heat distribution and extended heat storage. In addition, the BBQ Planet is extremely resilient: cut and scratch resistant as well as heat and temperature shock resistant up to 1000 degrees Celsius. It's non-porous surface is hygienic and makes it dishwasher-safe.

BRICKNIC BBQ PLANET

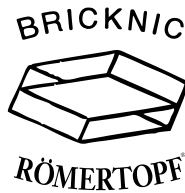
Met de Bricknic BBQ Planet bereid je complete menus tegelijk - met slechts één warmtebron! Deze opmerkelijke innovatie bestaat uit geglazuurd keramiek en biedt voor elk seizoen een natuurlijke, pure barbecue-ervaring.

De Bricknic BBQ Planet biedt een combinatie van een groot grilloppervlak aan de buitenkant en een kookschaal aan de binnenkant.

De zogenaamde kom kan worden afgedekt met een deksel voor stoomkoken. Het is bruikbaar op de grill, kampvuren, vuurschalen, grillvaten en meer! Met de Bricknic BBQ Planet kun je elk denkbaar voedsel bereiden, in een breed scala aan technieken.

Op de buitenste ring kun je van alles doen, van het grillen en braden van vlees, gevogelte of vis tot het bakken van eieren en groenten. In de kom kun je chili, pasta, stoofschotels, soepen, sauzen en nog veel meer koken.

De BBQ Planet is handgemaakt in Duitsland van natuurlijke klei - een materiaal dat garant staat voor ongeëvenaarde duurzaamheid. Tegelijkertijd wordt de grill gekenmerkt door een optimale warmteverdeling en uitgebreide warmteopslag. Daarnaast is de BBQ Planet extreem veerkrachtig: snij- en krasvast als hitte- en temperatuurschokbestendig van 1000 graden Celsius. Het niet-poreuze oppervlak is hygiënisch en maakt het vaatwasmachinebestendig.



de BRICKNIC BBQ PLANET

Mit dem Bricknic BBQ Planet können Sie komplette Menüs gleichzeitig zubereiten - mit einer einzigen Wärmequelle! Diese bemerkenswerte Innovation besteht aus glasierter Keramik und bietet zu jeder Jahreszeit ein natürliches, pures Grillerlebnis.

Der Bricknic BBQ Planet bietet eine Kombination aus großer Grillfläche außen und Kochschüssel innen. Die sogenannte Schüssel kann zum Dampfgaren mit einem Deckel abgedeckt werden. Es ist auf dem Grill, Lagerfeuer, Feuerschalen, Grillfässern und mehr verwendbar! Mit dem Bricknic BBQ Planet können Sie jedes erdenkliche Essen in den unterschiedlichsten Techniken zubereiten.

Auf dem Außenring können Sie vom Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel oder Fisch bis hin zum Braten von Eiern und Gemüse alles machen. In der Schüssel können Sie Chili, Pasta, Eintöpfe, Suppen, Soßen und vieles mehr zubereiten.

Der BBQ Planet wird in Deutschland aus natürlichem Ton in Handarbeit hergestellt – ein Material, das unübertroffene Nachhaltigkeit garantiert. Gleichzeitig zeichnet sich der Grill durch optimale Wärmeverteilung und verlängerte Wärmespeicherung aus. Zudem ist der BBQ Planet extrem belastbar: Schnitt und kratzfest auch als hitze und temperaturschockbeständig bis 1000 Grad Celsius. Seine porenfreie Oberfläche ist hygienisch und spülmaschinenfest.

fr BRICKNIC BBQ PLANET

Avec le Bricknic BBQ Planet, vous pouvez préparer des menus complets en même temps en utilisant une seule source de chaleur ! Cette innovation remarquable se compose de céramique émaillée et offre une expérience de barbecue naturelle et pure à chaque saison.

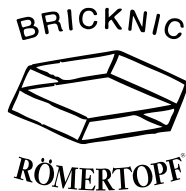
Le Bricknic BBQ Planet offre une combinaison d'une grande surface de grill à l'extérieur et d'un bol de cuisson à l'intérieur.

Le soi-disant bol peut être recouvert d'un couvercle pour la cuisson à la vapeur. Il est utilisable sur le grill, les feux de camp, les bols à feu, les barils de grill et plus encore ! Avec le Bricknic BBQ Planet, vous pouvez cuisiner tous les aliments imaginables, dans une grande variété de techniques.

Sur l'anneau extérieur, vous pouvez tout faire, de griller et rôtir de la viande, de la volaille ou du poisson, à la friture d'œufs et de légumes. Dans le bol, vous pouvez cuisiner du piment, des pâtes, des ragoûts, des soupes, des sauces et bien plus encore.

Le BBQ Planet est fabriqué à la main en Allemagne à partir d'argile naturelle - un matériau qui garantit une durabilité inégalée. Dans le même temps, le grill se caractérise par une répartition optimale de la chaleur et un stockage prolongé de la chaleur. De plus, le BBQ Planet est extrêmement résistant : résistant aux coupures et aux rayures comme résistant à la chaleur et aux chocs thermiques de 1000 degrés Celsius. Sa surface non poreuse est hygiénique et passe au lave-vaisselle.

Willkommen in der Bricknic Community und vielen Dank, dass Sie sich für den BBQ Planet entschieden haben. Eine Zusammenarbeit von BRICKNIC® und RÖMERTOPF®



Tipps zur Anwendung:

Mit dem BBQ Planet kann man auf viele verschiedene Weisen kochen und grillen. Seine Form ermöglicht es, den Planeten in verschiedenen Szenarien anzuwenden. In den folgenden Bildern zeigen wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten:

1. Offenes Feuer oder Feuerstelle

Tipp: nutze Ziegelsteine, um den BBQ Planet höher zu positionieren. Der BBQ Planet ist geeignet für schnelles aktives grillen oder auch langsames, saches Grillen. Passe hierzu einfach die Feuer Intensität und die Distanz zwischen BBQ Planet und Feuer an.



2. Feuerschale



3. Feuerkorb



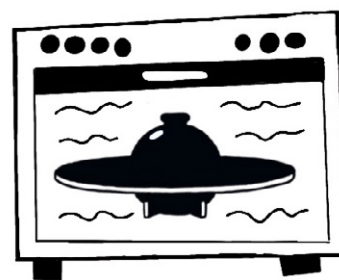
4. Offener Grill und geschlossener Grill

Tipp: nehmen Sie den Grillrost aus dem Grill und positionieren Sie den BBQ Planet direkt in die heißen Kohlen (der BBQ Planet passt auch perfekt in Grillsysteme mit herausnehmbaren Ronden, wie z.B. Weber SBS, OutdoorChef Vulkan-Position, uvm.).



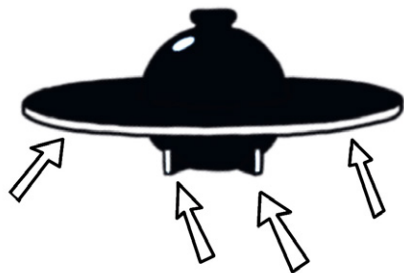
5. Geräumiger Ofen

Tipp: bestens geeignet für Käse Fondue.



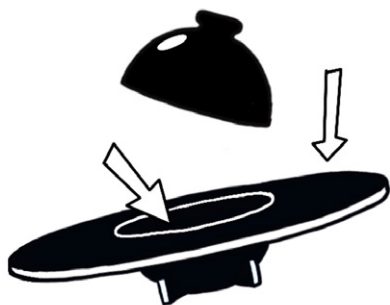
Die Form des BBQ Planet bietet sich bestens an, um gemeinsam zu kochen und zu grillen. Versammeln Sie sich einfach um seine runde Form herum. Bereiten Sie vorgeschnittene und gewürzten Zutaten vor, und schon können sie zusammen gesellig grillen und essen in etwa wie bei einem Koreanischem BBQ oder bei einem Raclette.

Der BBQ Planet kann auf seinen vier Füßen stehen oder kann mit seinem Ring eingehängt werden.



Auf seinem Ring können Sie grillen und braten. In dem mittigen Rundtopf können Sie dampfgaren, braten, kochen und sogar backen.

Beides eignet sich nicht nur zum Kochen, sondern auch zum Servieren und durch das wärme speichernde Material auch zum Warmhalten. Nun können sie den BBQ Planet auf oder in der Hitzequelle platzieren, wenn Sie diese anheizen. Sobald der BBQ Planet richtig heiß ist, kann es losgehen. Auf den Bratring oder in die Bowl etwas Öl oder Fett geben und sofort die Lebensmittel auflegen.



Achtung

Fassen Sie den heißen BBQ Planet immer nur mit Feuerfesten und hitzebeständigen Handschuhen an. Das Material vom BBQ Planet kann ungewohnt heiß werden. Deshalb achten Sie darauf, dass sie den heißen BBQ Planet immer auf einem feuerfesten und hitzebeständigen Untergrund stellen, wie zum Beispiel ein Holzbrettchen.

Achten Sie beim Kochen immer darauf, dass der BBQ Planet so gerade wie möglich positioniert ist. Wenn der BBQ Planet schief steht, kann es dazu kommen, dass Speiseöl in das Feuer oder heiße Kohle tropft und sich entzündet.

Tipp: geübte Köche können hiermit auch spielen, um die Zutaten auf dem Ring zu flambieren oder zu rösten. Stellen sie jedoch sicher, dass sie gut genug vor den Flammen geschützt sind.

Sollte sich das Fett entzünden, löschen Sie es mit einer Löschdecke oder Lösch-Schaum, bitte keinesfalls Wasser verwenden!



Säubern

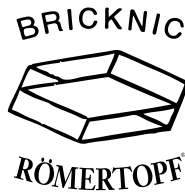
Vor dem ersten Gebrauch gründlich mit Wasser abspülen (Schwamm oder weiche Bürste) Den abgekühlten BBQ Planet mit warmem Wasser, Spülmittel, Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen. Verkrustungen einige Zeit einweichen lassen. Wenn es passt, dann kann man den BBQ Planeten auch in die Spülmaschine stellen.

Gut zu wissen

Durch das Glasieren (Aufbringen einer Glasschicht auf Keramik) Ihres Römertopf-Produktes, ist sichergestellt, dass Sie Ihre Lebensmittel natürlich und ohne Beeinträchtigung durch Aluminium, Nickel oder PTFE zubereiten. Der Geschmack und die wertvollen Nährstoffe bleiben erhalten. Dieses Produkt wird in der originalen Römertopf Manufaktur in Deutschland hergestellt. Die Masse wird in Deutschland abgebaut und in Handarbeit verarbeitet. Das Material des BBQ Planet ist temperaturschockbeständig und hält Hitze bis zu 1000 °C aus.

Viel Spaß

Wir wünschen Ihnen viel Freude und schmackhafte Ergebnisse beim Kochen mit dem BBQ Planet! Schauen Sie auch gerne auf unserem Instagram Account und auf unserer Website für eine große Vielfalt und Rezept Inspirationen. Wir freuen uns immer sehr, wenn sie ihre Kreationen mit uns teilen!



Zucchini Curry mit Grillgemüse

Zutaten:

- 1 Zucchini
- eine Hand voll vorgekochter Reis
- 1 große Zwiebel
- grüne Currypaste
- Kirsch Tomaten
- Pepperonis
- Hühnchen
- Pinienkerne
- Salz, Pfeffer und Curry Gewürze
- Speiseöl

Im Rundkochtopf:

Erhitzen Sie den BBQ Planet und schneiden Sie die Zwiebel und die Zucchini in Daumengroße Stücke. Rösten Sie die Zwiebel und die Zucchini kurz in Speiseöl an und fügen sie dann den vorgekochten Reis hinzu (wahlweise auch in Hälften geschnittenen kleine Kartoffeln). Lassen Sie alles eine Weile kochen mit dem Deckel auf dem Rundkochtopf. Sobald alles etwas eingekocht ist fügen sie die Cherrytomaten und die Grüne Curry Paste hinzu und würzen sie alles gut, nach eigenem Gusto, durch. Achten Sie immer darauf, dass genug Speiseöl oder Feuchtigkeit im Rundkochtopf ist, sodass das Essen nicht zu leicht anbrennt.

Auf dem Bratring:

Zeitgleich können sie auf dem Bratring alles grillen, was sie gerne zum Curry essen möchten. Wir empfehlen gut gewürzte Jackfruit, Pinienkerne und Pepperonis, wenn sie zu Fleisch tendieren eignet sich Hühnchen bestens. Auch hier: würzen nicht vergessen. Dazu können sie Naanbrot oder Baguette auf dem Bratring erhitzen.

Sobald alles durch gebraten und gekocht ist können sie das Curry mit einer Suppenkelle in eine Schale geben und mit den gegrillten Zutaten vom Bratring garnieren.

Süße Auberginen Creme mit überbackenen Kartoffeln.

Zutaten:

- 1 Aubergine
- eine Hand voll getrocknete Pflaumen
- Eine große rote Zwiebel
- klein geschnittenes Knoblauch (z.B. drei Zehen)
- Kleine Kartoffeln
- Salz, Pfeffer und Ras el Hanout Gewürze
- Cayenne Pfeffer, Curry Puder
- Auster Pilze, (wahlweise auch Lamm)
- Schafskäse
- Blumenkohl

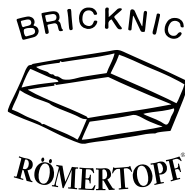
Im Rundkochtopf:

Erhitzen Sie den BBQ Planet und schneiden Sie die Zwiebel in grobe Würfel und die Aubergine in 4 gleich große Teile. Braten Sie beides kurz an mit Speiseöl an. Danach fügen sie die getrockneten Pflaumen und kleingeschnittenes Knoblauch hinzu. Wenn sie möchten, können sie hier auch den Schafkäse und die in Hälften geschnittenen Babykartoffeln zugeben. Am besten wird es schmecken, wenn alles gut mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout gewürzt ist. Zuletzt den Deckel drauf setzen und alles gut köcheln lassen, bis die Aubergine richtig cremig geworden ist. Achten Sie immer darauf, dass genug Speiseöl oder Feuchtigkeit im Rundkochtopf ist, sodass das Essen nicht zu leicht anbrennt.

Auf dem Bratring:

Braten Sie die Auster Pilze an und würzen sie von beiden Seiten mit ein wenig Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer und Curry Puder. Das Gleiche können sie mit dem klein geschnittenen Blumenkohl Bäumchen und wahlweise auch mit dem Lamm machen. Überbacken Sie die Zutaten mit dem Schafskäse.

Wenn alles durch gebraten und gekocht ist können sie die Auberginen Creme mit einer Suppenkelle in eine Schale geben und mit den gegrillten Zutaten vom Bratring bedecken.



Spiralnudeln mit Ei, Halloumi und Speck

Zutaten:

- Blattspinat
- Tagliatelle (vorgekocht)
- Kirschtomaten
- Crème fraîche
- 1 Ei pro Person
- Grillkäse, Halloumi, oder Speck
- 1 Zwiebel
- Knoblauch (z.B. 3 Zehen)
- Speiseöl
- Salz, Pfeffer und Paprika Gewürze

Im Rundkochtopf:

Erhitzen Sie den BBQ Planet und schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel. Schmoren Sie die Zwiebeln an bis sie glasig werden, fügen Sie dann den Blattspinat hinzu und rühren sie um bis er weich wird. Fügen Sie nun die Tagliatelle, fein geschnittenen Knoblauch und die Kirschtomaten hinzu. Würzen Sie alles mit etwas Salz, Pfeffer und ein bisschen Paprika puder. Binden Sie alles mit ein zwei großen Löffeln Crème fraîche. Achten Sie immer darauf, dass genug Speiseöl oder Feuchtigkeit im Rundkochtopf ist, sodass das Essen nicht zu leicht anbrennt.

Auf dem Bratring:

Schneiden Sie den Halloumi in Streifen und grillen sie den ihn von beiden Seiten bis er knusprig wird. Würzen Sie den Halloumi mit Pfeffer und Paprika Puder. Braten Sie wahlweise auch den Speck an. Zuletzt brechen sie die Eier über den Bratring, um Spiegeleier zu braten. Tipp: Wenn sie sicher gehen wollen, dass Ihnen das Ei nicht vom Ring läuft, scheiden Sie eine Paprika in geschlossene Kreise und schlagen sie, dass Ei dort hinein, sodass es nur in die Paprikaform fließen kann.

Wenn alles durch gebraten und gekocht ist können sie die gesamten zubereiteten Elemente auf einem tiefen Teller kombinieren.

Gerillte Veggy-Wraps

Zutaten:

- Rote Bohnen,
- Tomatenmark
- Knoblauch
- Mais
- Crème Fraîche
- 1 Zwiebel
- Paprika
- Broccoli
- 1 Süßkartoffel
- Chinesischer Blätterkohl
- Salz, Pfeffer, BBQ Gewürze
- Wraps

Im Rundkochtopf:

Erhitzen Sie den BBQ Planet und erwärmen Sie das Tomatenmark, den Mais, fein geschnittenes Knoblauch und die roten Bohnen zusammen im Rundkochtopf. Fügen Sie wahlweise noch Wasser, Crème Fraîche oder Zutaten wie Tomatenpüree, feingeschnittene Zwiebeln oder Paprika hinzu. Achten Sie immer darauf, dass genug Speiseöl oder Feuchtigkeit im Rundkochtopf ist, sodass das Essen nicht zu leicht anbrennt.

Auf dem Bratring:

Nutzen Sie den Bratring um das Gemüse anrösten. Scheiden Sie die Süßkartoffeln in schmale Scheiben. Teilen Sie den Blätterkohl in die einzelnen Blätter auf. Scheiden Sie die Paprika in dünne streifen. Teilen Sie den Broccoli in kleine Bäumchen. Scheiden die Zwiebel in dünne Ringe. Diese vorbereiteten Zutaten können nun angebraten und gewürzt werden.

Sobald alles geröstet und gekocht ist können die Wraps kurz auf dem Bratring erhitzt werden. Danach kurz mit Crème Fraîche bestreichen, den gewünschten Mix von gegrilltem Gemüse und Bohnen Mais Eintopf hineinfüllen und alles zu einem Wrap zusammen rollen. Guten Appetit.

Weitere Anregungen:

Käse Fondue, Hot Pot, Korean BBQ, Ramen Nudel Suppe, Englisches Frühstück, Schokoladen Fondue