



ZWILLING ENFINIGY

Kontaktgrill

Contact Grill



BBQ jederzeit

BBQ anytime

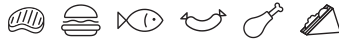
Grillen wann du willst. Was du willst. Wo du willst. Vom heißen Panini zum Frühstück bis zum winterlichen Grill-Event mit Freunden.

Mit dem ZWILLING ENFINIGY Kontaktgrill sind deinen Grill-Ambitionen keine Grenzen gesetzt. Mit Deckel als Kontaktgrill oder um 180° geöffnet im BBQ-Modus: Egal, wie du den Grill verwendest, du hast immer die volle Kontrolle. Denn die einzeln regulierbaren Grillplatten erreichen überall die gleiche Temperatur.



Barbecue whenever, whatever, and wherever you want – from grilling a hot panini for breakfast to hosting a winter barbecue with your friends.

With the ZWILLING ENFINIGY Contact Grill, there are no limits to your grilling ambitions. Use with a closed lid as a contact grill or with an opened lid in BBQ mode. Whichever way you choose to grill, you always have complete control. The individually adjustable grill plates ensure uniform temperature distribution, eliminating hot spots and providing an even grill.



6 Automatikprogramme

für Steak, Burger, Fisch,
Würstchen, Geflügel und Panini

6 preprogrammed settings

for steak, burgers, fish,
sausages, poultry and panini

Mit dem Temperatursensor, der die Kerntemperatur deines Grillguts misst, triffst du immer die ideale Hitze für perfekt gegrilltes Fleisch und Fisch.

With the temperature sensor measuring your food's core temperature, you always achieve the ideal heat for perfectly grilled meat and fish.





Einfacher Wechsel der Platten
Easy to change the plates





Teppanyaki-Platten

Teppanyaki plates

Erlebe noch mehr Grillgenuss für deinen ZWILLING ENFINIGY Kontaktgrill: mit den Teppanyaki-Platten. Mit ihrer flachen Oberfläche gelingen dir geniale Eiergerichte, Pfannkuchen, Kartoffelrösti und vieles mehr. Dank der gleichmäßigen Hitzeverteilung des Kontaktgrills ganz ohne Hot Spots – und ganz besonders lecker. Und nach dem Grillen: einfach die keramikbeschichteten Platten in die Spülmaschine stecken, schon sind sie wieder einsatzbereit.

Enhance the grilling variety for your ZWILLING ENFINIGY contact grill: with our Teppanyaki plates. They feature a flat surface, so you can now create delicious egg dishes, pancakes, hash browns and much more. Thanks to the contact grill's even heat distribution, there are no hot spots - for particularly tasty results. And after grilling, simply place the ceramic coated plates in the dishwasher to get them ready for use again.



Grillen ohne Kompromisse

Grill, eat, repeat



Für ein perfektes Grillergebnis sind folgende Hinweise zu beachten:

ZIMMERTEMPERATUR

Das Grillgut sollte vor dem Grillen Zimmertemperatur erreicht haben. Dies sorgt für eine gleichmäßige Garzeit und verbessert das Grillergebnis.

EINÖLEN

Falls das Grillgut nicht genügend eigenes Fett besitzt, sollte es vor dem Auflegen leicht eingeeölt werden. Dies verhindert, dass es am Grill haftet und sorgt für schöne Grillmuster.

RUHEN LASSEN

Steaks nach dem Grillen kurz ruhen lassen, bevor sie angeschnitten werden. Dies ermöglicht den Fleischsöften, sich zu verteilen, was das Steak saftiger macht.

The following tips should be observed for perfect grilling results:

ROOM TEMPERATURE

The food should be at room temperature before grilling. This ensures an even cooking time and improves the grilling result.

OILING

If the food does not have enough fat of its own, it should be lightly oiled before being placed on the grill. This prevents it from sticking to the grill and ensures attractive grill patterns.

LEAVE TO REST

Leave steaks to rest briefly after grilling before cutting them. This allows the meat juices to disperse, making the steak juicier.

Gartabelle

Cooking table



Diese Tabelle hilft dabei, die optimale Garzeit für verschiedene Lebensmittel auf dem ZWILLING ENFINIGY Kontaktgrill zu bestimmen. This table helps you to determine the optimal cooking time for different foods on the ZWILLING ENFINIGY Contact Grill.

! Kerntemperatur in der Mitte der dicksten Stelle messen. Measure the core temperature at the center of the thickest part.

Rind Beef		Gargrad Cooking level	Automatikprogramm Automatic program	Kerntemperatur Core temperature	Manuelle Einstellung Manual setting	
Filet, Roastbeef, Ribeye, Entrecôte, Rumpsteak	2-3 cm	medium rare		↖	48-54 °C	230 °C 2 min
		medium		↖↖	55-59 °C	230 °C 3 min
		done		↖↖↖	> 60 °C	230 °C 4 min
Burgerpatty Burger patty	1 1/2 cm	medium rare		↖	47-54 °C	180 °C 1 1/2-2 min
		medium		↖↖	56-60 °C	180 °C 3-4 min
		done		↖↖↖	> 66 °C	180 °C 6 min
Wurst Sausage	ø 2 1/2 - 3 cm	done		70 °C	230 °C 6-7 min	

Geflügel Poultry		Gargrad Cooking level	Automatikprogramm Automatic program	Kerntemperatur Core temperature	Manuelle Einstellung Manual setting	
Entenbrust Duck breast		medium			63-67 °C	230 °C 6-8 min
		done			68-72 °C	230 °C 8-10 min
Hühnerbrust Chicken breast		done			75-80 °C	230 °C 8-10 min
Hühnerbein Chicken leg		done			80-85 °C	230 °C 20-25 min
Hühnerflügel Chicken wings		done			80-85 °C	230 °C 15-20 min
Geflügelschnitzel Poultry escalope		done			75-80 °C	230 °C 6-8 min

Schwein Pork		Gargrad Cooking level	Automatikprogramm Automatic program	Kerntemperatur Core temperature	Manuelle Einstellung Manual setting	
Bratwurst Sausage	ø 2-2½ cm			70 °C	230 °C	6-7 min
Nürnberger Bratwürstchen Small sausages	ø 1-1½ cm			70 °C	230 °C	3-4 min
Filet Fillet		medium		58-62 °C	230 °C	15-20 min
		done		65 °C	230 °C	20-25 min
Medaillons Medallions		medium		58-62 °C	230 °C	8-10 min
		done		65 °C	230 °C	10-12 min
Kotelett Cutlet				65 °C	230 °C	8-10 min
Nackensteak Neck steak				65 °C	230 °C	12-15 min

Fisch & Meeresfrüchte Fish & Seafood		Automatikprogramm Automatic program	Kerntemperatur Core temperature	Manuelle Einstellung Manual setting	
Lachsfilet Salmon fillet			50-54 °C	190 °C	8-10 min
Thunfischsteak Tunasteak			54 °C	190 °C	6-8 min
Forelle, Dorade (ganz) Trout, sea bream (whole)			60 °C	210 °C	15-20 min
Fischpatty Fish patty			70 °C	210 °C	5-6 min
Garnelen (frisch, roh) Prawns (fresh, raw)			> 60 °C	210 °C	4-6 min

Gemüse Vegetables		Manuelles Programm Manual program	Kerntemperatur Core temperature	Manuelle Einstellung Manual setting	
Gemüsepatty Veggie Patty			70 °C	230 °C	4-6 min
1 cm breite Scheiben: Auberginen, Paprikaschote, Zucchini 1 cm wide slices: eggplant, bell pepper, zucchini				200 °C	6-8 min
Kürbisstücke Pumpkin pieces				200 °C	8-10 min
Maiskolben (vorgegart) Corn cobs (pre-cooked)				200 °C	6-8 min
Pilze (z.B. Champignons) Mushrooms (e.g. champignons)				200 °C	6-8 min
Spargel grün Asparagus green				200 °C	15 min
Spargel weiß Asparagus white				200 °C	20 min

Obst Fruit		Manuelles Programm Manual program	Manuelle Einstellung Manual setting
Früchte (z. B. Ananas, Apfel, Banane, Birne, Papaya, Pfirsich) Fruits (e.g. pineapple, apple, banana, pear, papaya, peach)			220 °C 5-8 min

Eierspeisen Egg dishes		Manuelles Programm Manual program	Manuelle Einstellung Manual setting
Spiegelei Fried eggs			160 °C 3-4 min
Pancakes (pro Seite) Pancakes (per side)			180 °C 1-2 min



ZUTATEN | INGREDIENTS

STEAK | STEAK

Rib-Eye-Steak rib-eye steak	250 g	9 oz
grobes Meersalz coarse sea salt	1 Prise	1 pinch
Pfeffer pepper	1 Prise	1 pinch

SALSA VERDE | SALSA VERDE

Petersilie parsley	30 g	1 oz
----------------------	------	------

FÜR 2 PORTIONEN | FOR 2 PORTIONS

Basilikum basil	15 g	½ oz
Kapern capers	2 EL	2 tbsp.
Knoblauchzehe clove of garlic	1	1
entsteinte, grüne Oliven pitted green olives	8	8
unbehandelte Zitrone untreated lemon	1	1
Olivenöl olive oil	125 ml	4 oz

Steak mit Salsa verde



Steak with salsa verde

ZUBEREITUNG

Die Steaks ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

In der Zwischenzeit für die Salsa verde Petersilie und Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in einen Mixbecher geben. Knoblauch schälen, halbieren und zusammen mit Kapern und Oliven ebenfalls in den Mixbecher geben. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben, z. B. mit der ZWILLING Pro Zester-Reibe. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und in den Becher gießen. Mit dem Olivenöl aufgießen und mit etwas frisch gemahlenem Salz und Pfeffer, z. B. aus den ZWILLING ENFINIGY elektrischen Gewürzmühlen, würzen.

Mit dem ZWILLING ENFINIGY Stabmixer zur gewünschten Konsistenz mixen und ggf. nochmals abschmecken.

Das Thermometer in den ZWILLING ENFINIGY Kontaktgrill stecken. Das Steakprogramm und die gewünschte Garstufe auswählen und den Kontaktgrill vorheizen.

Das Thermometer seitlich in den dicksten Teil des Steaks, bis zur Mitte einstechen, auf den Kontaktgrill legen und den Deckel schließen.

Nach Ende des Programms die Steaks vom Grill nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann in Tranchen aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit der Salsa verde genießen.

PREPARATION

Remove the steaks from the fridge approx. 30 minutes before preparation.

In the meantime, for the salsa verde, wash the parsley and basil, shake dry, pluck off the leaves and place in a beaker. Peel the garlic, cut in half and add to the beaker along with the capers and olives. Wash the lemon with hot water, dry and grate the zest, e.g. using the ZWILLING Pro Zester. Halve the lemon, squeeze out the juice and pour into the beaker. Pour in the olive oil and season with a little freshly ground salt and pepper, e.g. from the ZWILLING ENFINIGY electric spice mills.

Mix to the desired consistency with the ZWILLING ENFINIGY hand blender and season again if necessary.

Insert the thermometer into the ZWILLING ENFINIGY contact grill. Select the steak program and the desired cooking level and preheat the contact grill.

Insert the thermometer into the side of the thickest part of the steak up to the middle, place on the contact grill and close the grill.

When the steak reached the desired core temperature, remove from the grill and let it rest for about 5 minutes. Slice and season with salt and pepper. Serve with the salsa verde.



