

Carl Warrlich GmbH

## Presse-Mitteilung 1/2016



Informationen für Grill- und Gartenliebhaber

Treffurt, den 22. Januar 2016

### Grillanzünden ohne Risiko

Wer einen Grill anzünden möchte, sollte beim Entfachen des Feuers besondere Sorgfalt walten lassen. Denn immer wieder kommt es vor, dass schreckliche Unfälle der Vorfreude auf leckere Steaks, herzhaftes Würstchen oder vegetarische Leckereien ein Ende setzen, wenn man Fehler beim Anzünden von Grillkohle oder Grillbriketts macht. Mit ein paar einfachen Tipps und vor allem den richtigen Anzündhilfen lassen sich derartige Unfälle jedoch vermeiden, und das Grillvergnügen mit Familie und Freunden wird zu einer sicheren Sache.

Grundsätzlich gilt: wer feste Grillanzünder verwendet, macht alles richtig, und dabei ist es egal, ob man Grillkohle oder lieber Grillbriketts verwenden möchte. Setzt man außerdem einen Anzündkamin ein, lässt sich das Feuer schnell, sicher und ganz einfach entfachen. Dazu wird der Schacht des Anzündkamins mit Grillkohle oder Grillbriketts gefüllt, zwei bis drei feste Anzünder wie die Flamax Ökoanzünder auf Basis von Holzwolle oder Rapsöl werden gefahrlos angezündet und unter den Kamin gelegt. Der kräftige Kaminzug sorgt dann dafür, dass Kohle oder Briketts innerhalb von 10 bis 12 Minuten eine hervorragende Glut entwickeln und das Grillvergnügen starten kann.

Grillfreunde, die gerne flüssige Grillanzünder verwenden, sollten ebenfalls auf die Markenqualität von Flamax achten. Dabei sollte man bedenken, dass sich flüssige Anzünder wie der Flamax Bio Grillanzünder speziell für Grillkohle eignen. Hat man die Flüssigkeit aufgeträufelt, sollte man sie rund 15 Sekunden einziehen lassen und dann erst die Kohle anzünden. Für Grillbriketts hingegen ist ein flüssiger Anzünder nicht geeignet. Denn die Briketts sind in der Regel so hart gepresst, dass sie gar keine Flüssigkeit aufsaugen können.

Ideal für das Anzünden von Grillkohle sind auch sogenannte Grillanzündgels, wie das Flamax Grillanzündgel auf Basis von N-Paraffin. Diese geruchsarme Zündhilfe lässt sich ebenfalls ganz sicher handhaben und sorgt schon nach kurzer Zeit für eine angenehme Glut – ganz gefahrlos für ungetrübtes und noch dazu gesundes Grillvergnügen. (Warrlich)

Mehr Informationen unter [www.warrlich.de](http://www.warrlich.de)



Foto: Warrlich/2015

Wer beim Anzünden des Grills alles richtig machen will, der verwendet ökologische Anzündhilfen auf Basis von Raps oder Holzwolle und nutzt einen sogenannten Anzündkamin. Damit ist die Kohle innerhalb von 10 bis 12 Minuten perfekt durchgeglüht – ideal für ein sicheres und sauberes Grillvergnügen. (Warrlich)

Text ca. 2.056 Zeichen, Abdruck honorarfrei \* Beleg erbeten

Text und Bild auch unter <http://www.warrlich.eu/presse.html>

Carl Warrlich GmbH  
Falkener Landstraße 9, 99830 Treffurt  
Telefon +49 (0) 3 69 23/529-0  
E-Mail: [carl@warrlich.de](mailto:carl@warrlich.de)