

Regel #1: Die Sache mit dem Deckel

Der Deckel ist der wichtigste Bestandteil des OGS, des „Original Grillsystems“ von Weber. OGS bedeutet, dass bei Weber alle Grills technisch so durchdacht sind, dass der Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut sowie das Volumen des Grillkessels optimal berechnet sind und die richtige und vor allem steuerbare Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entsteht.

Der Deckel sorgt dafür, dass das Grillgut von allen Seiten und somit schneller, gleichmäßiger und schonender gegart wird. Nicht zuletzt eröffnet das geschlossene System mithilfe von Lüftungsschiebern die Möglichkeit, die Hitze punktgenau zu regulieren und die verschiedenen Grillmethoden anzuwenden. Erst damit fängt das echte Grillvergnügen an.

