

we
care



Ernst Kirchsteiger har formgivit Weber Gårdsgrill.
Du bygger den själv av material från Weber.

Ta vara på de vackra dagarna och ljumma kvällarna. Flytta ut matlagningen och låt Weber Gårdsgrill bli samlingsplats för familj och vänner.

Det är Ernst Kirchsteiger som formgivit Weber Gårdsgrill. Du bygger den på egen hand.

På sidan fem och sex i den här broschyren finns arbetsinstruktioner och ritningar till Weber Gårdsgrill och på baksidan finns en komplett lista över materialet du behöver.



Invigningen

När Weber Gårdsgrill ska invigas är det kalastillfälle. Ta vara på det. Bjud in familjen, grannar och vänner. Det behöver inte vara en storslagen middag. Det viktiga gaste är att du bjuder med hjärtat.

Salladen med grillade grönsaker och grillost serverar du tillsammans med kallskuret eller grillat kött eller som ensamrätt med ett gott bröd och sås av matyoghurt kryddad med salt, nymald svartpeppar och kanske lite citron.

Sallad med grillade grönsaker och grillost (4 port)

Sallad

- 1 litet huvud isbergssallad
- 1 paket ruccolasallad
- 3 tomater
- ½ gurka

Att grilla

- 1 paket grillost
- 1 aubergine
- 1 zucchini
- 2 paprikor (gula eller röda)
- 2 citroner
- Salt



Dressing

- 4 msk olivolja
- 2 msk vinäger
- Saften av en halv citron
- Salt och svartpeppar



Strimla sallad, skär tomater och gurka i mindre bitar och lägg på ett stort uppläggningsfat.

Skär aubergine och zucchini i centimetertjocka skivor. Lägg dem på ett fat och salta lätt. Efter ca 15 minuter torkar du av dem lätt med hushållspapper.

Skär grillosten i centimetertjocka skivor, dela paprikorna i 4-5 bitar. Grilla grönsakerna och osten tills aubergine och zucchini blir gyllenbruna och grillosten är mjuk och fått lite färg. Dela citronerna i halvor och grilla med köttssidan ned en liten stund. Lägg de grillade grönsakerna, grillosten och citronhalvorna ovanpå salladen. Håll dressingen över.



Bygget





Börja med att se ut en plats där grillen ska stå. Välj ett vindskyddat läge. Tänk på att det är praktiskt att ha grillen i närheten av matplatsen, men inte så nära att röken stör. Vänd gärna grillen så att du ser elden från matplatsen.

Förbered

Vid tjälfarlig mark schaktar du till frostfritt djup och återfyller med makadam eller liknande till cirka 300 mm under markytan. Vid icke tjälfarlig mark schaktas matjorden helt, dock minst 300 mm under markytan.

Gjut en 100 mm tjock betongplatta som korsarmeras med till exempel Bistål 40. På stadig grund är alternativet att utföra första skiftet med Leca Sulblock som armeras och fylls med finbetong.

Mura

Blanda weberbase 222 mur- och putsbruk B enligt anvisningarna på förpackningen. Mura blocken i förband. Var noga med att få murverket i våg och lod. Det är viktigt att lägga på rikligt med bruk. Lägg blocket på plats och vrid på det så att bruket fyller ut fogen. Fogtjock-

leken ska vara cirka 10 mm. Med slev skrapas överflödigt murbruk som inte har börjat torka och återanvänds.

Putsa

Putsa ger en fin yta och skyddar grillen mot eventuell frostsprängning. Blanda puts enligt anvisningarna på förpackningen. Bruket måste användas inom ett par timmar. Gör ett tunnputsplågg med weber grundningsbruk KC och jämna av ytan med tex stålskånska. Ytan kan omgående slmmas med en kalkborste till önskad borstad struktur.

Önskas slätare yta kan samma bruk som användes till murningen appliceras ca 10 mm tjockt och slättrivs med lämplig rivbräda. Detta görs när grundningsbruket har torkat.

Bruket ska torka långsamt för att ge bästa hållfasthet. Lägsta tempera-

tur är +5°C. Väderskydda på lämpligt sätt vid behov.

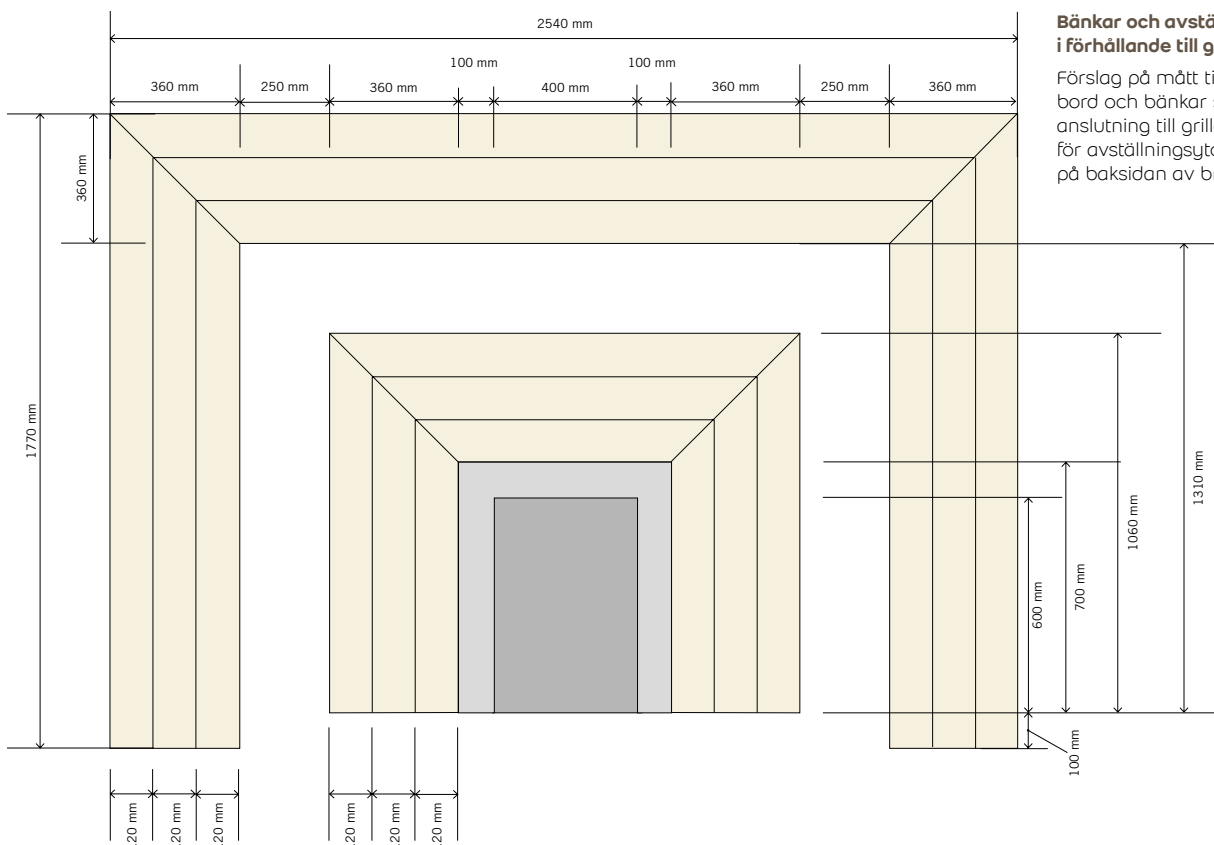
Se till att murverket är ordentligt torrt när du använder grillen första gången. Det tar ungefär en vecka beroende på temperatur och luftfuktighet.

De sista detaljerna

Skruva fast konsolerna på grillens utsida (två på vardera sida) med skruv för Leca Murblock och fäst därefter avställningsytorna/bordet enligt översta ritningen på sidan 6. Se till att träytorna kommer i samma nivå som grillens ovansida. Som grillgaller använder du ett vanligt ugnsgaller eller motsvarande. Mät ut höjden för grillgallret och borra hål. Slå sedan in stålpinna som grillgallret kan vila på. En ugnsplåt eller motsvarande i botten av grillen skyddar murverket och är praktisk när grillen ska tömmas på aska.



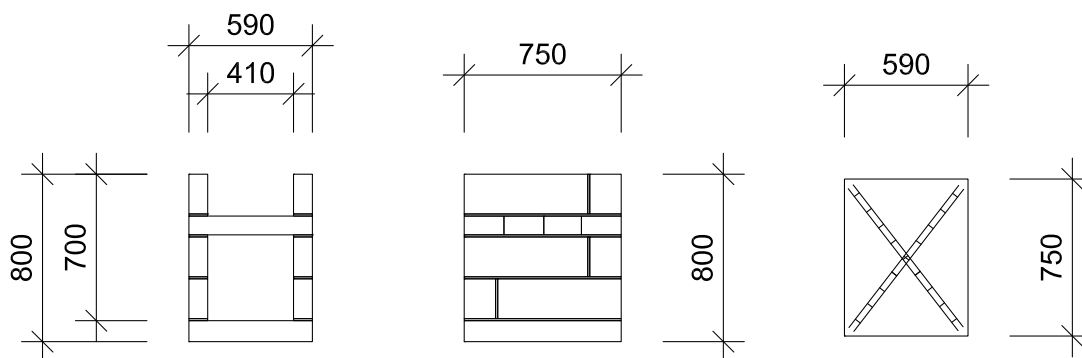
Ritningar



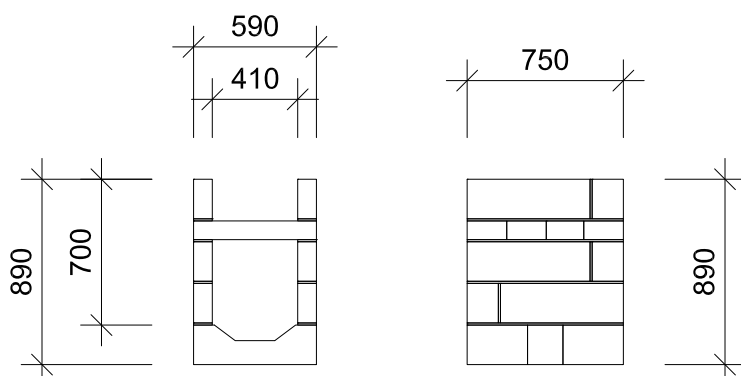
Bänkar och avställningsytor/bord i förhållande till grill

Förslag på mått till avställningsytor/bord och bänkar som kan byggas i anslutning till grillen. Materialåtgång för avställningsytorna/bordet finns på baksidan av broschyren.

Weber Gårdsgrill. Alternativ ett. Grundläggning på betongplatta. Materialåtgång: se plocklista på baksidan.



Weber Gårdsgrill. Alternativ två. Grundläggning på grundsula. Materialåtgång: se plocklista på baksidan.



Redskap och verktyg

Skottkärra	Rätskiva
Skyffel	Kalkborste
Hink	Grovtandad såg eller exempelvis tigersåg med lämpligt sågblad
Borrmaskin med visp att blanda bruket med	Stålskänka
Murarsnöre	Putsrivbräda om finare struktur önskas
Murslev	
Vattenpass	
Turnstock	



Inköpslista

Det här materialet behöver du för att bygga Weber Gårdsgrill.

Grundsula

3 st Leca Sulblock (590x250x190 mm)

2 st weber finbetong (20 kg/säck)

Alternativt

Betongplatta

5 st weber finbetong (20 kg/säck)

1,8 m Leca Bistål 40ob alt. kamjärn

Weber Gårdsgrill

13 st Leca Murblock (590x90x190 mm)

4 st weberbase 222 mur- och putsbruk B (20kg/säck)

3 st weber grundningsbruk KC alt. webertherm 261 putsbruk EF

Träkonstruktion bord

10 m lärkträ (28x120 mm)

6 st konsoler (aluminium alt. rostfria)

Skruv för Leca Murblock och rostfri träskruv

Ev. rostfria stålpinnar till grillgallret



SAINT-GOBAIN SWEDEN AB

Box 415, Norra Malmvägen 76,
191 24 Sollentuna
Telefon: 08-625 61 00, Fax: 08-625 61 80
Webbplats: www.se.weber