

Ny Chef på campingmarkedet

En af campingmarkedets meget populære små gasgrill, Cadac Safari Chef har fået en kollega, Savvy Chef. Også denne gang er der tale om en bordmodel.

Tekst, foto & opskrift: Sven Petersen

Ikke mindst på det designmæssige område er der sket en modernisering. Der har tydeligvis været en industriel designer involveret i produktionen af den nye gasgrill. Straks jeg så den samlet første gang, fik jeg den tanke, at man er blevet inspireret af de smukke, burmesiske pagoder, da man formgav Savvy Chef'en. Personligt synes jeg, resultatet er smukt og harmonisk, - men smag og behag er jo forskellig!

Lidt ny teknik

Det er ikke kun på det formgivningsmæssige område, at der har været nytænkning. Der er sket tydelige, tekniske forbedringer på den nye Cadac grill, som desværre bærer det lidt uhandy navn Savvy Chef. Først og fremmest er den blevet forsynet med piezotænder, så man ikke behøver fumle rundt med tændstikker eller gnisttænder, når man skal have gang i madlavningen i det lille udekøkken, som der reelt er tale om.

Dernæst er varmeafgivelsen meget bedre og mere jævn, end på Safari. Vi har på campingture til Tyskland og Tjekkiet i 2006 fået mulighed for at teste et lånt eksemplar, stillet til rådighed af Camp ApS.

Men, alt nyt er ikke nødvendigvis godt nyt... Hvor den nye Savvy Chef har et "rigtigt", mønsterperforeret kuglegrills-låg, har den gamle Safari Chef et låg, som ikke blot kan bruges som kuglegrills-låg, men i allerhøjeste grad også som (wok)gryde. Den nye har så til gengæld i det medfølgende standardudstyr en lille sauterpande, stor nok til to personers madlavning. Samme pande er desværre uden noget håndtag eller hank; det er et problem, når den brandvarme pande skal flyttes fra grillen til spisebordet. Her synes jeg, man har "sovet i timen"! Problemet er dog ikke større, end det



klares med et par grydelapper, når maden skal på bordet - men alligevel, det burde være en ommer, som man siger. Her fungerer Safari Chef's låg bedre.

Ligesom med Cadac's øvrige gasgrill på markedet, synes jeg, at nylon bæretasken er for lille til Savvy Chef'en. Eller også er det mig, der ikke forstår at pakke de enkelte dele rigtigt - selv om jeg har øvet mig i over et halvt år... Det halvkugleformede låg skal under alle omstændigheder transporteres separat.

Testen

Savvy Chef'en har været flittigt brugt i sommerens og efterårets løb, både på camping og i hverdagen herhjemme, hvor den har stået på et havebord og været koblet på gasudtaget på vores Hobby. Faktisk har den været brugt næsten dagligt. Vores store Weber gasgrill på terrassen har slet ikke været tændt i 2006!

I starten havde vi, min kone og jeg, lidt svært ved at regulere varmen. Det fik vi dog styr på, ligesom vi fandt frem til, hvilke dele af det ret omfattende udstyr, der fungerede bedst til hvad. Alt i alt har grillen fungeret fantastisk godt.

Den har vakt nogen opmærksomhed rundt omkring på de campingpladser, vi har besøgt på vore sommer- og efterårsferier - ikke mindst pga. det usædvanlige design.

Som nævnt er der tale om en bordmodel, som dog også kan stå på jorden, hvor der er plant.

På 2-3 minutter er Savvy Chef'en varmet op og klar til brug. Jeg var noget nervøs mht. varmeafgivelsen nedefter, da designet er så lavt. I starten sørgede jeg for at bruge et alufoldebord eller anden varmetålede flade at stille grillen på - lige indtil jeg en dag opdagede, at der overhovedet ikke var varmt, hvor den havde stået. Dette fik jeg ved en test dokumenteret, da jeg placerede et digitaltermometer under grillen, som jeg lod være tændt ca. en halv time; begge gange viste displayet 26 grader!

Den grill-del, vi har brugt mindst, er den traditionelle, dvs. den forkromede stålrister, som er standard på alle kul- og gasgrill. Når vi har brugt den, har vi brugt en rund alubakke til den mad, der skulle laves.

Favoritten

Vores absolutte favorit er grill-pladen med den såkaldte non-stick overflade, både den glatte og den rillede side - mest sidstnævnte. Brugsanvisningen foreskriver, at man ikke bruger hårdere redskaber end træ og plastik på pladen - selv om den virker meget robust.

Når vi holder så meget af grillpladen, skyldes det ikke mindst, at rengøringen af grillpladen er langt nemmere, end ved den traditionelle grill-rist med tilhørende varmespreder, deflektor som Cadac kalder den.

Eksempel på en menu

Det, der gør en Cadac gasgrill med det store standardudstyr så genial er, at man kan tilberede en hel middag efter hinanden på samme grill.

Et eksempel: Desserten - fx en tærte - tilberedes i en alu-bakke eller skål og bages på den forkromede grillrist.



Mens desserten køler af, fortsættes med hovedretten. De råstegte, nye kartofler tilberedes i sauterpanden, som tages af grillen, når de er (næsten) færdigstegte. Herefter steges bøfferne på grillpladen. Når de er færdige, tages de af pladen og pakkes ind i folie for at hvile, og grillpladen lægges til side. Kartofflerne i sauterpanden steges færdige. Voila, - der kan serveres en lækker 2-retters menu!

Rengøringen

af grillpladen klarer vi ved at "sovse" den ind i opvaskemiddel, som får lov at virke en halv til en hel time, før vi med en stiv opvaskebørste skrubber pladen ren under rindende, varmt vand. Man kan også lade den ligge i blød i noget sæbevand natten over. Man må slet ikke bruge grillbørste eller andet metallisk. Et tip: Sidder der stadig rester af sej, fastbrændt olivenolie, marinade eller kødsaft i rillerne efter rengøringen, "brænder" man dem væk ved at vende den flade, der skal renses, ned mod gasbrænderen og lader den køre et par minutter "for fuld skrue". Herefter kan man let med en træpind - fx en rørepind til maling - gnubbe resterne væk.

Facit

Alt i alt vil jeg betegne den nye Savvy Chef som den ideelle løsning til det rejsende par - med de få ankepunkter, jeg har nævnt. Men den er absolut også perfekt til mere stationært brug for to, som ikke altid orker at tænde kulgrillen til en gang kotelletter. Jeg tror, Cadac har produceret en ægte Chef til gasgrill-markedet.

Cadac Savvy Chef koster i butikkerne 998,- kr. excl. slange og regulator. Den er beregnet til at køre med 30mBar gastryk.



Importør: Camp ApS

Tlf.: 9814 2922

www.cadac.dk

e-mail: campaps@stofanet.dk

www.cadac.co.za



Hurtig og nem campingret

Forårsbøf

Opskrift til 2 personer

Bøffer

400 g mager oksefars

4-5 skiver syltet rødbede

2 spsk. capers

1 lille løg

1 æg

Lidt saft fra capers-glasset

salt, peber

Grønt

Rucola-salat

Iceberg-salat

Tomat

Finthakket rødløg

Dressing

1,5 dl græsk yoghurt (fx Antos)

1 spsk. hvid balsamico

Nogle dråber worcestershire sauce

Fintklippet dild

Salt og peber

4 burgerboller

1. Rødbedeskiver og løg hakkes fint og æltes sammen med de øvrige ingredienser i bøffarsen.
2. Formes til 4 bøffer.
3. Den gennemvarmede, rillede grillplade pensles med olivenolie og bøfferne steges.