

---

## Bis jetzt gute Erfahrung

Posted by cmacek - 2008/04/10 06:18

---

Ich habe letzten Frühling einen ziemlich günstigen Campinggaz Grill (Lavastein) bei der Migros gekauft. So um die 200.-

Migros führt diesen auch dieses Jahr wieder im Sortiment, du findest ihn

[http://www.melectronics.ch/migros.cfm/s\\_page/54370/s\\_level/14320/s\\_product/7536.236](http://www.melectronics.ch/migros.cfm/s_page/54370/s_level/14320/s_product/7536.236)

:

Nebst dem allgemeinen Nachteil von Lavastein-Grills (lange Aufwärmzeit und Flammen bei Fetttropfen bin ich bis jetzt zufrieden mit dem Grill. Er stand über den Winter geschützt auf dem Balkon und scheint noch keine Altersschwächen zu haben, ausser der Zündung, welche zwischendurch nicht will.

Natürlich merkt man den Preis bei vielen Details. So war der Aufbau nicht gerade leicht und ich habe heute noch ein paar Teile übrig, bei welchen ich zwar weiss für was sie gut wären, sie aber nicht imstande war zusammen zu bauen. Schlechte Bedienungsanleitung und ich vermute auch fehlende Teile oder Löcher etc..

Auch ein bisschen wackelig das Ganze und ein paar Schrauben haben gefehlt.

Das Grillvergnügen ist aber gross, auch wenn man den Grill auf keinen Fall verlassen darf, weil sonst alles schwarz wird wegen den Flammen. Mit Tropfschutz grillen möchte ich einfach nicht, weil dass für mich dann wieder zu sehr "Pfanne" ist.

Ich werde euch auf dem laufenden halten, wie sich der Grill entwickelt und in welchem Zustand er Ende Saison sein wird.

Liebe Grüsse

Christian

<http://www.macek.ch>

---

## Re: Bis jetzt gute Erfahrung

Posted by Discokrueger - 2008/07/04 11:22

---

Ich hab bis vor zwei Jahren auch mit einem wackeligen Campinggaz gegrillt.

Danach hab ich mir einen neuen gegönnt und gleich richtig geklotzt und einen Weber Genesis S-320 gekauft.

Ist schon ein ganz anderes Grillen mit dem Ding. Die Hitze ist überall gleichmässig verteilt und man muss eben nicht mehr daneben stehen, da er sich immer gleich verhält. Die Reinigung ist auch kinderleicht, immer nach dem Grillen kurz auf 350 Grad heizen und alle Reste verfallen zu Staub, danach diese noch abbürsten, das wars.

Auch das indirekte Grillen ist mit diesem Grill viiel angenehmer und natürlich hats einiges mehr Platz. Auch ein anständiger Rost macht viel aus. Hab mir zu den Edelstahlrosten, die dabei waren, noch einen Gussrost gekauft fürs schöne Branding von Kurzgebratenem.

Ich kann dir nur empfehlen, für den nächsten Grill ein bisschen mehr auszugeben. Musst ja nicht gleich so übertreiben wie ich, aber das grillen ist einfach einiges stressfreier und macht mehr Spass, wenn man gute Hardware hat.

Gruss

Reto

---