



70 %

of US backyard barbecuers consider grill lid windows as an attractive feature, according to a recent survey.
 der Grill-Enthusiasten in den USA betrachten Fenster im Grilldeckel als eine sinnvolle Erfindung, sagt eine Studie.

Why steaks need glass-ceramic

Lid windows help grillers to cook every meal to perfection.

Gute Steaks brauchen Glaskeramik: Mit Spezialglas haben BBQ-Fans alles im Blick.

By Francis Merlie

EN The first time grill manufacturers added windows to their barbecue lids, it didn't go quite as planned. Back then, grill lid windows were made of tempered glass. That crucial error doomed the windows back in the 1980s, and has left some manufacturers wary of the feature. But that was then, and this is now: A new slate of grill windows is coming to market, made possible with a material – glass-ceramic – that's actually up to the job.

Tempered glass, simply put, should not be used in grills. It can lose its tempering when unevenly heated or exposed to temperatures over 250 °C for extended periods, a crucial weakness when some grills can hit 300 °C and above. Moreover, tempered glass can't handle rapid changes in temperature. If you're in the middle of grilling up some burgers and a passing rainstorm sends some cool drops onto the hot glass, the shift in temperature could shatter tempered glass, ruining the meal and potentially injuring the barbecuer.

Thirty years later, grill lid windows are in demand again. This time around, manufacturers are using a stronger material that stands up to extreme heat: SCHOTT NEXTREMA® glass-ceramic for

DE Ein Grill mit Fenster im Deckel – als amerikanische Produktdesigner in den 1980er Jahren zum ersten Mal mit dieser Idee aufwarten, stießen sie damit auf ein breites Echo. Doch die Umsetzung lief nicht wie geplant. Der Grund lag im Material: Die ersten Sichtfenster bestanden damals aus so genanntem vorgespannten Glas. Obgleich thermisch gehärtet, kann es seine Spannung verlieren, wenn es über längere Zeit Temperaturen von über 250 °C ausgesetzt ist. Da ein Gasgrill gut und gerne 300 °C und darüber erreichen kann, ist vorgespanntes Glas folglich für die Anwendung in solchen Geräten nicht gut geeignet. Ein weiterer Schwachpunkt ist die Tatsache, dass es schnelle Temperaturwechsel nicht gut verkraftet. Theoretisch können bereits ein paar kalte Regentropfen die aufgeheizte Glasscheibe zum Platzen bringen – mit entsprechenden Folgen für das Grillgut und die Menschen drumherum. So geriet diese sinnvolle Produktidee erstmal wieder in Vergessenheit.

Heute erleben Grilldeckel mit Sichtfenster ein Revival dank eines Materials, das für diese Anwendung geradezu prädestiniert scheint: Glaskeramik



grills is designed to resist temperatures exceeding 500°C, maintaining its integrity even at the highest temperatures. It has near-zero thermal expansion, so the same raindrops that would shatter hot tempered glass will just bounce off. This also allows for larger windows and different shapes and styles, from flat to curved or angular bent, fitting the look and design of practically any grill.

Beyond grill windows, NEXTREMA® glass-ceramic can also act as a burner shield, protecting burners from dripping grease while efficiently radiating heat and vaporizing flavor into the meat. Both glass-ceramic windows and burner shields offer clear views despite smoke and grease, and are even easy to clean. Glass-ceramic finally makes possible what grill manufacturers first set out to do several decades ago: give backyard barbecuers a better grilling experience. ■

hält sowohl hohen Temperaturen als auch thermischen Schocks wesentlich besser stand.

Die SCHOTT NEXTREMA® Glaskeramik widersteht Temperaturen von über 500°C auch über lange Strecken. Selbst bei größter Hitze dehnt sich das Material quasi nicht aus und bleibt auch bei Temperaturwechseln stabil: Regentropfen perlen einfach ab. Grill-Designern bieten sich dadurch neue Freiheiten: Fenster im Deckel des Grills können flach sein, winklig oder rund geformt und sich praktisch jedem Geräte-Look anpassen. Und noch weitere Anwendungen für Glaskeramik im Grill werden bereits realisiert: Als Abdeckung kann das Material die Brenner des Gasbräters vor heruntertropfendem Fett schützen. Sowohl Fenster als auch Brenner-Abdeckung sind leicht zu reinigen, und die Sicht auf das Grillgut ist trotz Rauch und Fett gegeben. Kurz gesagt: Mit Glaskeramik lassen sich heute Designkonzepte in die Tat umsetzen, die Designer und Hersteller bereits vor Jahrzehnten erdacht haben. ■



Glass-ceramic allows for a fresh look at traditional outdoor grilling.
Glaskeramik erlaubt einen neuen Blick aufs Grillvergnügen.

More information
Weitere Infos



schott.com/BBQ

