



VERM FAQ





Varför ska man köpa en grill från Verm?

För att du får en grill som ger dig unika möjligheter till kreativ matlagning utomhus tillsammans med vänner och familj. När man väl har testat inser man snabbt att ingenting går upp emot att laga mat över öppen eld. Det kostar lite mer i form av engagemang, men det ger tillbaka mångfald i form av kreativitet, dynamik och smakupplevelse. Dessutom går det inte att komma ifrån att människor dras till öppen eld. Så fort man tänder sin Verm dras människor till elden och det dröjer aldrig lång tid innan Verm-grillen blivit kvällens mittpunkt och matlagningen blir till ett socialt event på ett sätt som helt enkelt inte sker på samma sätt med andra typer av grillar.

På vilket sätt är en Verm bättre än liknande konkurrenter? (Ex. Ofyr)

En grill från Verm är designad med passion för matlagning och en djup respekt för vår natur. Designad och tillverkad i Sverige med svenska råvaror med ett hantverk av högsta kvalitet – från det svenska stålet från SSAB i Borlänge, till lådfrontens kärnfuru från Västerbotten som behandlas av Enskede Snickeri utanför Stockholm – vilket ger dig en grill som kommer att hålla i generationer med en kvalitet vi inte sett någon annan stans i branschen. En kvalitet vi lovar att du kommer ett uppskatta gång på gång, varje gång du tänker din grill.



Vem ska köpa en grill från Verm?

Alla som prioriterar kvalitetstid utomhus med familj och vänner och som uppskattar kreativ genuin matlagning. Oftast är det dock personer som redan har en eller två grillar redan, men som tröttnat på/ eller vill ha ett komplement till rangliga och själlösa gasol- & kolgrillar.

Vad är grillen gjord av?

Grillen är tillverkad av 3mm Cortenstål och 10mm kolstål (Stekbordet samt grillgallret) från SSAB i Borlänge. Samt kärnfuru från Västerbotten (träfronten på lådan) – som Shu sugi ban-behandlats för att tåla värmen – av Enskede Snickeri utanför Stockholm.

Var tillverkas den?

Stålet köps från Stålkompagniet i Jönköping och laser/vatten-skärs hos Precise i Uddevalla, och grillarna tillverkas därefter för hand i vår verkstad i Tungelsta söder om Stockholm.

Vem har designat den?

Grillen är designad av Verm med en nordisk minimalistisk designfilosofi med rena raka linjer inspirerat av Japansk Origami – där plåten viks in för att skapa en luftig och ren känsla och där grillen monteras helt utan synliga svetsar.

Varför är den fyrkantig i stället för rund som Ofyr?

Framförallt skapar den fyrkantiga designen ett renare och mer skandinaviskt designuttryck med rena raka linjer, men det ger också möjligheter att skapa olika värmezoner på stekbordet beroende på hur veden flyttas runt i träget.

Rostar den?

Hela grillen förutom stekbordet, grillgallret och ställningen för grillgallret är tillverkad och cortenstål, eller rosttrögt stål som det också heter. Det innebär att stålet efter en tid får en oxiderat rostfärgad yta och en unik patina med tiden som men som trots rostfärgen tvärtemot skyddar stålet från ytterligare korrosion. Även stekbordet som är tillverkat i kolstål och grillgallret kan få yttlig rost mellan grillningar eller om grillen står utan att användas i perioder – det kan däremot enkelt skrapas av och försvinner vid upphettning och ny inoljning av stekbordet.

Hur ska man ta hand om den?

En grill från Verm är tillverkad för att kunna stå ute året runt i alla väder och kräva minimalt med underhåll. För att minska rostangrepp och bevara den skyddande och



mättade yta som skapas på stekbordet bör grillen skrapas av med en grillspatel och torkas av med en trasa och lite vegetabilisk olja (ex. Raps eller ännu hellre jordnötsolja som har en högre förbränningsgrad) efter varje användning. Grillen kan med fördel även skyddas mot regn och snö med ett överdrag, förslagsvis ett grillöverdrag från Verm.

Hur ska man använda den?

En Vermgrill är enkel att använda. Du tänds helt enkelt en eld i mitten av grilltråget som värmer stekbordet upp till flera hundra graders värme, samtidigt som du kan grilla direkt över öppen eld eller glöd på grillgallret. Bra att tänka på är att det krävs att du eldar på och håller i gång elden kontinuerligt under grillandet för att skapa tillräcklig värme i stekbordet. Efter ett tag när du fått igång en bra eld sprider du ut veden och kolen längs med grilltrågets olika kanter för att skapa rätt temperatur i olika delar av stekbordet - exempelvis för att fortsätta grilla på ena sidan och hålla maten varm på den andra. Alternativt ha svagare värme för exempelvis grönsaker som du vill grilla mer varsamt, samtidigt som du har hög värme för att få fin stekyta på en annan sida av grillen.

Måste man elda med ved?

För bästa upplevelsen av din Verm rekommenderas att elda med ved. För att enbart grilla på grillgallret fungerar det även bra att enbart elda med kol eller briketter. För att skapa extra värme och en jämnare temperatur kan man även komplettera veden med ett lager kol eller briketter i botten.

Vilken typ av ved?

Torr ved från lövträd, förslagsvis björkved fungerar eller bok eller varför inte ask. Du kan även blanda eller tillaga maten i tråget direkt på veden eller en sten a la Caveman style.

Hur lång tid tar det innan man kan grilla?

Hur lång tid det tar att värma upp stekbordet beror delvis på utomhustemperatur samt hur intensivt man eldar och vedens kvalitet, men efter ca 20 - 30 minuter är stekbordet redo för matlagning. Beroende hur du väljer fördela elden är temperaturen på stekbordet mellan 200 - 350grader.

Hur tömmer man ut askan?

Askan hamnar i lådan under grillen som du enkelt kan ta ut och tömma när askan svalnat. Töm lådan och tråget regelbundet efter en grillning.

Kan man reglera värmen?

Du kan reglera värmen genom mängden ved (och kol/briketter) samt hur du placerar veden i grillen samt hur öppey luftspjället är.



Kan man reglera luftflödet?

Ja, grillen har ett luftspjäll under grillträget som justeras genom en spak på framsidan av grillen, där du kan reglera luftflödet in i grillen från undersidan.

Hur gör man första gången man ska grilla?

Första gången (och egentligen varje gång) bör du säkerställa att kolgallret ligger i botten av grillen för att skydda botten i träget från att slå sig vid för plötslig och hög värme. För att även skydda stekbordet från att slå sig efter den riktning som sitter i stålets "minne" från valsningen bör du tända en mindre eld i ca 30 minuter första gången du använder grillen – innan du kan elda på mer ordentligt.

Stekbordet som är gjort i kolstål kommer likt en stekpanna i kolstål att mättas och färgas mörkt svart efter en tids grillning – vilket också ger grillen en yta perfekt att steka på utan att något fastnar. För att skynda på denna process kan man i takt med att stekbordet värms upp och under tiden man eldar applicera tunna lager olja (gärna olivolja första gångerna då det ger en mörkare nyans) på stekbordet som man låter stekas in (vänta tills det börjar ryka) för att sedan upprepa gång på gång tills stekbordet blivit mörkt svart.

Hur rengör du stekbordet?

För enkel rengöring av stekplattan, rekommenderas det att göra det medan den är varm. Efter att maten är lagad, är det viktigt att använda en grillspade för att skrapa bort alla rester. För att få bort svårare matrester kan man använda iskuber eller kolsyrat vatten. Avslutningsvis, för att skydda ytan mot korrosion, kan man stryka på ett sista lager av olja.