

# Gårdsgrillen

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

**weber**  
SAINT-GOBAIN



Ta vara på de vackra dagarna och ljumma sommarkvällarna. Flytta ut matlagningen och låt Gårdsgrillen bli samlingsplats för familjen och vännerna.

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

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



# Invigningen

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

Salladen med grillade grönsaker och haloumi 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 haloumi

4 portioner

### Sallad

1 litet huvud isbergssallad  
1 paket ruccolasallad  
3 tomater  
½ gurka

### Att grilla

1 paket haloumiost  
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 haloumi i centimetertjocka skivor, dela paprikorna i 4-5 bitar. Grilla grönsakerna och osten tills aubergine och zucchini blir gyllenbruna och haloumin är mjuk och fått lite färg. Dela citronerna i halvor och grilla med köttsidan ned en liten stund. Lägg de grillade grönsakerna, haloumin och citronhalvorna ovanpå salladen. Häll 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 Bi-stål 40. På stadig grund är alternativet att utföra första skiftet med Leca Sulblock som armeras och fylls med finbetong.

### Mura

Blanda bruket enligt anvisningarna på förpackningen. Mura blocken i förband efter murarsnöre enligt ritningen. Fogtjockleken ska vara cirka 10 mm. Första och sista skift armeras med Bi-stål.

Var noga med att få murverket i våg och lod.

Det är viktigt att lägga på rikligt med

bruk. Lagg blocket på plats och vrid på det så att bruket fyller ut fogen. Jämna till fogarna. Bruksrester på blocken tar du bort med en rotborste när bruket torkat men inte hunnit stelna.

Bruket ska torka långsamt för att ge bästa hållfasthet. Om det är soligt eller blåsigt, täcker du murverket med plast eller en presenning.

### Putsa

Puts 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 tunnputspålägg och jämna av ytan. För båda dessa moment använder du bräde eller stål-skånska.

För snabb avdunstning kan orsaka sprickor i putsen. Skydda därför ytan mot sol och vind. Eftervattna putsskiktet

i tre dygn för att säkerställa hållfastheten.

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

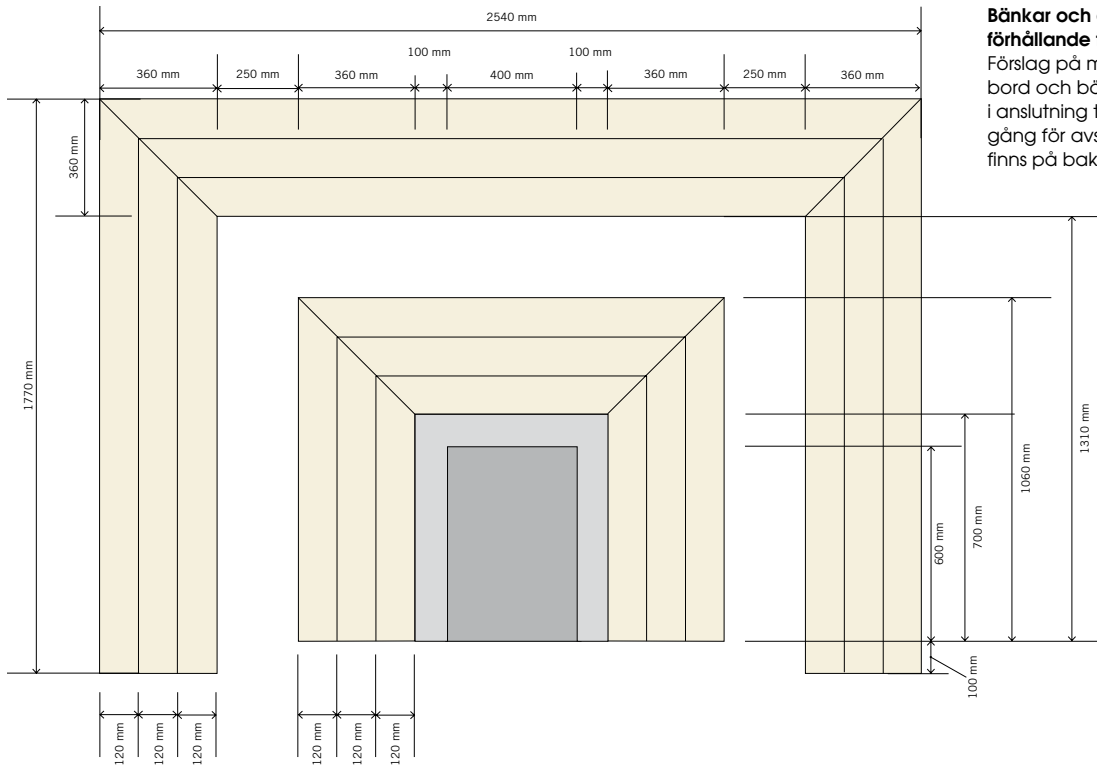
Skruva fast konsolerna på grillens utsida (två på vardera sida) med skruv för Leca Murblock och fäst därefter avställningsytorna/bordet enligt översta ritningen på sidan 6. Se till att träytorna kommer i samma nivå som grillens ovansida.

Som grillgaller använder du ett vanligt ugnsgaller eller motsvarande. Mät ut höjden för grillgallret och borra hål. Slå sedan in stålpinnar som grillgallret kan vila på.

En ugnsplåt eller motsvarande i botten av grillen skyddar murverket och är praktisk när grillen ska tömmas på aska.



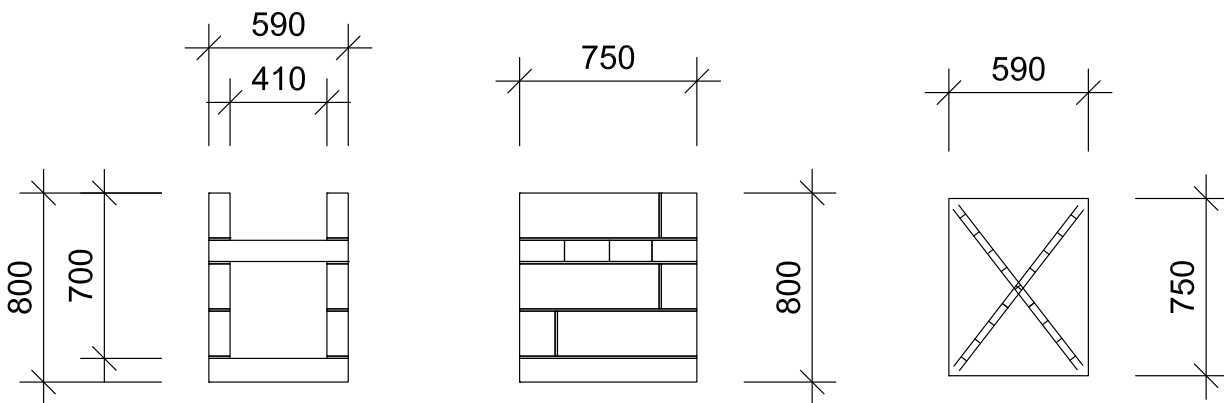
# Ritningar



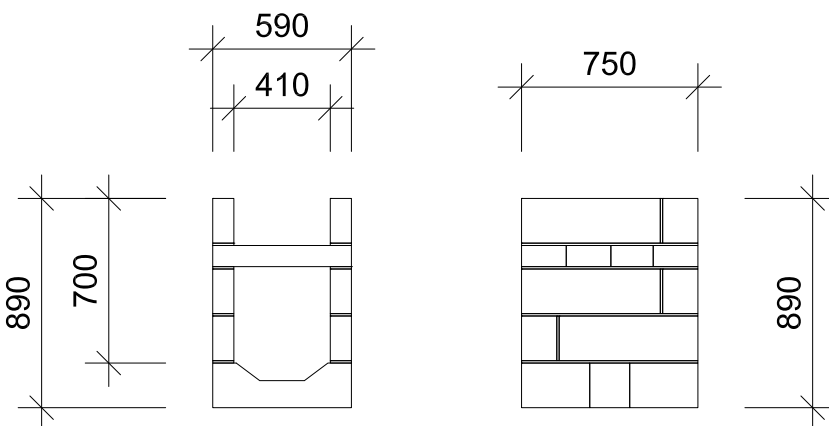
## Bänkar och avställningsytor/bord i förhållande till grill

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

**Grillen.** Alternativ ett. Grundläggning på betongplatta. Materialåtgång: se plocklista på baksidan.



**Grillen.** Alternativ två. Grundläggning på grundsula. Materialåtgång: se plocklista på baksidan.



### Redskap och verktyg

Skottkärra	Snörslå
Skyffel	Rätskiva
Hink	Rotborste
Bormaskin med visp att blanda bruket med	Yxa och såg för att dela Leca Murblock
Murararnöre	Murlåda underlättar arbetet eftersom den lägger på bruket jämnt och i rätt tjocklek
Murslev	
Vattenpass	
Lodlina och lod	



# Inköpslista

Det här är materialet du behöver  
för att bygga Gårdsgrillen.

## Grillen

- 13 st Leca Murblock (90x190x590 mm)
- 3 st Therm 261 Putsbruk EF (25 kg/säck)
- 4 m Bi40 (bistål)

## Grundsula

- 3 st Leca Sulblock (590x190x290 mm)
- 1 st Weber Finbetong (25 kg/säck)

## Betongplatta

- 4 st Weber Finbetong (25 kg/säck)
- 1,8 m Bi40 (bistål)

## 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 Byggprodukter AB**

Box 707, Gårdsvägen 18, 169 27 Solna  
Tel: 08-625 61 00, Fax: 08-625 61 80  
Webbplats: [www.weber.se](http://www.weber.se)