

Průvodce grilováním - výběr grilu a doplňků

Vloženo: 03.05.2016 Autor: Katka



Grilování je jedna z nejlepších a nejoblíbenějších činností, kterou můžeme na naší zahradě či chalupě provozovat. Letní grilovačka s přáteli, grilované masíčko na oslavě narozenin či jen tak rychlá večeře s rodinou. Základem je samozřejmě gril, ale vybrat ten správný není jen tak, přece jen to není levná záležitost, pokud si pořizujete opravdu kvalitní a stabilní, takže musíte vybírat rozvážně a dobře si rozmyslet, co by měl vlastně umět.

Typy grilů



Grily na dřevěné uhlí

Oblíbené jsou kvůli jejich typické vůni dřevěného uhlí, díky které získá maso svou specifickou chuť. Patří dnes již k tradicím mezi zahradními grily, neboť se těší velké oblibě právě proto, že umí navodit tu správnou atmosféru, která zajistí, že si grilování skutečně užijete a rádi si ho zase brzy zopakujete.

Používání grilu na dřevěné uhlí je sice časově náročnější, ale to je na tom právě to úplně nejlepší.

Jedinou nevýhodou je, že není vhodný k použití na terasách či balkonech, nejvhodnější je pro něj zahrada, kde je dostatečné množství vzduchu a také volného prostoru.

Pokud budete tento gril kupovat, zaměřte se na to, aby měl pevnou a co nejstabilnější konstrukci, dostačující přívod vzduchu a bude-li to možné, i jednoduché ovládání. Dále je důležitý nastavitelný rošt, který je z nerez či poniklované oceli, nádoba na popel, horní víko s ventilačním otvorem a teploměrem. Dávejte si pozor, aby byla odkládací plocha s držadly z termoplastu a aby měl gril kolečka, což značně usnadní jeho přesouvání a celkovou manipulaci s ním.



Plynové grily

Chcete-li vhodný gril na kempování, pak je tento typ tou nejlepší volbou. Není tak těžké ho přenášet, navíc je výhodou, že se dají plynové grily vždy rozložit a složit tak, jak je zrovna potřeba, takže ho naložíte do auta snadno s ostatním vybavením na cestu, samozřejmě, že je možné ho používat i na zahradě. Jedinými negativními vlastnostmi je pomalé zahřívání grilu a horší regulace teploty. Důležitá je dostatečně prostorná plocha pro grilování a praktický prostor pro odkládání předmětů kolem grilovací plochy. Výhodou jsou kolečka pro snadný přesun. Mějte na paměti, že až budete kupovat plynový gril, nesmíte zapomenout koupit sadu pro připojení grilu (plynový regulátor) k lahvi na propan-butan, ve většině případů totiž nebývá součástí balení.

Elektrické grily

Pokud nejste vyznavačem grilování na zahradě, ale raději posedíte v klidu na balkoně v bytě či na terase rodinného domu, pak je pro Vás jasnou volbou právě elektrický gril. Oproti předchozím grilům je menší, dá se přenášet a nevypouští do ovzduší žádné zplodiny, tudíž můžete klidně grilovat maso i doma na kuchyňské lince. Snadno se ovládá, takže ho zvládne i úplný antitalent a bez problémů se na něm dá regulovat teplota. Jediné co potřebujete mít k dispozici je zdroj elektrického proudu, abyste ho mohli zapojit. U těchto grilů je hlavní kvalitní plocha pro grilování s nepřilnavým povrchem. Když ho budete kupovat, je důležité, aby měl horní víko a kontrolku, která upozorňuje, že je gril v provozu.



Vhodné doplňky ke grilům

- Sada pro připojení plynového grilu (hadice, spona, regulátor a další součástky pro zapojení).
- Ochranný obal na zakrytí grilu
- Sada náčiní na grilování (vidlička a obracečka s prodlouženou rukojetí, obracecí kleště a barbecue nůž).
- Jehly na špíz v sadě
- Kartáč na gril 3v1 (mosazné štětiny, nylonový polštářkem a kovová škrabka).
- Rošt na ryby (rošt pro ryby, ale i maso a zeleninu).
- Stojan na drůbež (grilování kuřat, kachen atd.)
- Pizza kámen na gril (pro přípravu pizzy a dalšího pečiva).