

Výběr grilu - jaký koupit?

Vloženo: 18.06.2016 Reklamní sdělení

Není to sice žádná věda, ale i tak je dobré si před nákupem grilu rozmyslet, jaký vlastně budete chtít či potřebovat, bez ohledu na to, jestli jdete kupovat úplně první či jen vyměňujete starý gril za nový. Dopředu si rozmyslete, kde budete grilovat, pro kolik osob a co vše od něj očekáváte.

Gril na dřevěné uhlí



Patří mezi nejlevnější varianty grilů, zároveň se těší největší oblibě, protože si můžete v klidu posedět u ohně (jako kdybyste byli někde v přírodě), navodit pro sebe a svého partnera romantickou atmosféru, stejně jako si zpříjemnit posezení s rodinou či přáteli. Rozdělávání ohně sice zabere hodně času a následný úklid bývá někdy zdlouhavým procesem, ale výsledný efekt stojí za to.

Nevýhodou je, že rozpálení dřevěného uhlí může zabrat i hodinu. Tento typ grilu se hodí zejména na zahradu, maximálně ho můžete umístit na terasu, ale rozhodně ho nikdy nezkoušejte použít uvnitř domu nebo dokonce v bytě.

Elektrický gril



Mezi jeho nejlepší vlastnosti patří bezesporu rychlost, s jakou se dokáže zahřát, v podstatě během chvilky je rozpálený na provozní teplotu., akorát je důležité, aby byla v jeho dosahu elektrická zásuvka, jinak by vám byl k ničemu. Příprava jídla zabere na elektrickém grilu minimum času, navíc skoro bez práce. Snadno se udržuje, nedělá žádný nepořádek a není nutné likvidovat oharky.

Výhodou je také jednoduchá regulace teploty, možnost gril přemísťovat z místa na místo a hlavně bezproblémové použití i uvnitř uzavřených místností. Můžete ho použít v podstatě kdekoliv, kde máte přístup k zásuvce, ať už je to terasa, zahrada (i zimní), balkon a kuchyň. Bohužel s elektrickým grilem budete ochuzeni o vůni, která je charakteristická pro dřevěné uhlí, navíc přijdete o romantickou atmosféru, jinak vám v jeho použití nic nebrání.

Plynový gril



Můžete ho použít prakticky kdekoliv, zejména tam, kde nemáte přístup k elektrické energii. Sice nedělá nepořádek, ale zase k němu potřebujete plynovou bombu, proto není vhodné ho používat v uzavřených prostorách (zejména v kuchyních).

Plynový gril má tzv. RBS technologii (Radiant Burner System), což jsou vlastně dva keramické hořáky, které jsou umístěné na bocích grilovací vany. Teplota je tak rozložena rovnoměrně, navíc nehrozí vznícení kvůli kapajícímu tuku a také připálení.

Instalace plynového grilu je jednoduchá, má levný provoz a dá se na něm dokonce regulovat teplota. Maso se propeče rovnoměrně a neztratí drahocenné šťávy.

Jakmile si vyberete správný gril, bude pro vás příprava jakéhokoliv [pokrmu](#) hračka. Užijete si zábavu, skvěle se najíte a ještě se blýsknete před přáteli či rodinou.