

Praktiker

винаги има решение

Грил и основи за печене на грил



Преди да изберете нов грил, трябва да изясните няколко важни въпроса: Къде предпочитате да използвате грила – навън или у дома? Колко важен е за Вас истинският огън? Колко трудно може да е почистването? Какво гориво желаете да използвате? Всяка система има своите силни страни. Помислете първо какво е важно за Вас и след това вземете решение. Така се намерите грила, който Ви подхожда.

Какво по-хубаво от грил парти през лятото със семейството и приятелите в градината или на балкона? За да има Вашето грил парти успех обаче, трябва да обърнете внимание на няколко неща. Предлага се цял набор от различни грил системи в зависимост от Вашите възможности и вкусови предпочитания.

1. Видове грил системи

Въпреки че традиционният грил на дървени въглища все още е най-популярната версия, се предлагат и електрически, газови и дори по-екзотични варианти, като например соларни грилове. Всяка система има своите силни и слаби страни. Преди да си закупите грил, трябва да си зададете няколко въпроса: Какъв тип барбекю е подходящ за Вас? Желаете ли да използвате грила навън или у дома, или въобще да не се обвързвате с определено място? Важен ли е истинският огън? Колко трудно може да е почистването?

1. Грил на дървени въглища



Гриловете на дървени въглища са класика сред грил-оборудването. При гриловете на дървени въглища се използват дървени въглища или брикети, за да може храната да придобие типичния барбекю-вкус. Ще намерите грилове с различни размери, материали и облицовки – особено популярен модел е сферичният грил. При затворен капак храната се приготвя много внимателно. Притокът на въздух в сферичния грил може да се контролира оптимално благодарение на вентилационния отвор в капака.

Те са по-подходящи за градината и по-малко за балкона, тъй като те често произвеждат много дим и излъчват много топлина. Ето защо е необходимо достатъчно безопасно разстояние от запалими материали. Освен това грилът на дървени въглища отнема повече време, защото храната не се излага на директен огън, а - над жарта. След печене се уверете, че жарта е добре охладена преди да се ихвърли в контейнера за отпадъци.



Предимства:

- удобен;
 - типичен аромат на дървени въглища.
- Гориво:** въглища, брикети.

2. Газов грил



Висока сигурност и лекота на използване: газовите грилове са подходящи както за начинаещи, така и за професионалисти, защото с техните регулируеми горелки температурата на печене може да се контролира прецизно за желаните перфектни резултати.

Газовият грил е добра алтернатива на грила на дървени въглища за балкона, защото няма открит огън и произвежда по-малко дим. Газовите грилове имат предимството, че не изискват дълго време за загряване и затова бързо са готови за употреба. За разлика от грила на дървени въглища тук можете да регулирате температурата много лесно и много точно. Освен това при газовия грил се образува значително по-малко дим от грила на дървени въглища.



Време: готов за употреба в рамките на няколко минути.
Почистване: лесно почистване чрез подвижен контейнер за остатъчна мазнина.

Предимства:

- особено подходящ за спонтанно използване в градината или на балкона;
- удоволствие без много усилия;
- без пепел и сажди.

Гориво: газ.

3. Електрически грил



Електрическите грилове са лесни за използване без голям разход на време. Те са лесни за сглобяване и бързо се сгорещават. Освен това температурата може да се регулира индивидуално. Електрическите грилове са особено подходящи за употреба на балкона.

Тези грилове са подходящи за печене на малки тераси, както и в закрити помещения. Те са сравнително евтини и бързо са готови за употреба. Тъй като няма открит огън, няма и дим. Освен това, грил-плочите с незалепващо покритие се почистват много бързо. Няма отпадъци както при грила на дървени въглища.



Време: готов за употреба в рамките на няколко минути.

Почистване: интегриран контейнер за остатъчна мазнина.

Предимства:

- особено подходящ за начинаещи;
- без пепел и сажди;
- заема малко място на балкона.

Източник на захранване: електричество.

II. Позициониране и експлоатация

1. Правилното място за грила

Изборът на място за грила е важен, за да пречите на съседите си възможно най-малко. Има ли уединено и тихо място градината, подходящо за печене на грил? Желаете ли да свършите по-голямата част от подготовителните работи навън? В зависимост от това трябва да потърсите място за грила в градината, от което до съседите ще достига минимално количество дим и шум. Също така помислете за посоката на вятъра, за да избегнете дима да се насочва през цялото време към собствения Ви дом. Разбира се, можете да монтирате в градината си и паравани за предпазване от вятъра. Също така не забравяйте рафтове, шкафове за съхранение, връзки за ток и вода. В най-добрия случай грилът се намира в близост до мястото, където храната ще се консумира, и най-близо до входа на сградата. Самият грил не трябва да се намира в близост до мястото за сядане на гостите, не и под покрив, тъй като по този начин димът бързо се концентрира. Повърхността, върху която стои грилът, и достъпът до него трябва да са свободни от препятствия. Каменни или тротоарни плочи под грила биха осигурили стабилност.



2. Необходими аксесоари

За перфектното грил-партито се нуждаете не само от подходящия грил, а и – от правилните аксесоари. Начело в списъка с най-важните помощници е щипката. При закупуването се уверете, че щипката захваща добре и е с такава дължина, че да можете да работите на известно разстояние от грила. От полза може да Ви е и шпатула – с нея особено лесно ще можете да вземате плоски и фини храни от грила. Шпатулата трябва

задължително да е от метал, пластмасовите шпатули се стопяват бързо. За истински шашлик Ви е естествено се нуждаете от шишове. Най-добре използвайте метални шишове – дървените шишчета също могат да се използват, но те трябва да се накусят дълго преди употреба, за да не се запалят.



3. Почистване

Ако следвате няколко прости съвета, почистването на грила няма да премине в продължаващо часове търкане. Принципно, електрическите и газовите грилове са по-лесни за поддържане в сравнение с грила на дървени въглища. Тези уреди обикновено разполагат с контейнер за събиране на остатъчната мазнина. След всяко използване грилът на дървени въглища трябва да се почисти от черното покритие от мазнини, подправки и пепел. За да не отнеме почистването на грила на дървени въглища часове, натъркайте с олио или друга мазнина скарата още преди употреба, така че по нея да залепват възможно най-малко частици. Преди да изсипете въглищата във ваната за въглища, можете да я покриете с алуминиево фолио, за да ги изхвърлите след това по-лесно. След охлаждане увийте скарата във влажен вестник. След няколко часа отлаганията ще са омекнали и ще могат да бъдат отстранени лесно. За почистване на скарата на грил с дървени въглища можете да използвате малко алуминиево фолио или дори влажна кърпа с малко пепел – така по-лесно ще остържете остатъците. След това просто изплакнете скарата с вода.



Покунки на изплащане



Рязане на плоскости



Тониране на боу



Ключарско ателие



Безплатен паркинг



Купи и онлайн на www.praktiker.bg

