

# Lato smakuje lepiej, kiedy pod ręką masz grill węglowy

Data publikacji: 27.04.2022 17:00

Lato zbliża się wielkimi krokami? A może jest środek sezonu, a Ty wciąż żałujesz, że nieodpowiednio się do niego przygotowałeś? Niezależnie od tego czy myślisz w przód, czy próbujesz nadrobić straty, każdy czas na kupno grilla węglowego jest dobry. Sprawdź, na co zwracać uwagę przy jego zakupie.



*Gril w lesie*

## Grill węglowy – skorzystaj z uroków klasyki

Grill węglowy jako źródło ciepła wykorzystuje, jak sama nazwa wskazuje, węgiel drzewny lub brykiet. Na korzyść węgla wpływa jego zdolność do szybszego rozpalania się, natomiast brykiet żarzy się dłużej. Użycie tego typu surowców, zamiast korzystania z technologii grilla gazowego lub elektrycznego, ma swój urok, który na myśl przywołuje letni okres wakacji. Zapach dymu i rytuał rozpalania grilla do dzisiaj ma wielu zwolenników. Nawet mimo takich utrudnień, jak konieczność skorzystania z rozpałki czy czasochłonność całego procesu – od początku rozpalania do momentu, aż położymy na ruszcie jedzenie, musi minąć nawet pół godziny. Choć dla początkujących może to być źródło frustracji, dla wielu osób jest to esencja sztuki grillowania.

## Jaki grill węglowy kupić?

[Grill węglowy](#) zazwyczaj składa się z miski, do której wsypuje się węgiel lub brykiet, na niej umieszczony jest ruszt, a całość stoi na wysokich nogach. Jednak grill grillowi nie równy. Na co zwracać uwagę przy zakupie grilla węglowego?

### Materiał rusztu

Najpopularniejszym i najtańszym rozwiązaniem jest ruszt ze stali nierdzewnej. Nie wymaga on specjalnych zabiegów konserwacyjnych, ale trzeba uważać, aby nie uszkodzić go ostrymi narzędziami, a przy czyszczeniu nie używać twardych szczotek.

- Ruszt ze stali chromowanej jest trwalszy, więc prawdopodobnie będziemy się dłużej cieszyć jego żywotnością. Także jest łatwy w czyszczeniu, a przy tym dość lekki.
- Ruszt porcelanowy to stal pokryta warstwą ceramiki, która zapobiega przywieraniu potraw. To opcja wytrzymała i bardziej odporna od powyższych na korozję.
- Ruszt żeliwny to dobre rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie potrawy przypieczone z zewnątrz i soczyste w środku. Żeliwo szybko się nagrzewa i dobrze przewodzi temperaturę. Dobrze się je czyści, jednak sporo waży.

### Rozmiar i kształt grilla

Najpopularniejsze grille węglowe to okrągłe konstrukcje, często wyposażone w pokrywę. Za optymalny rozmiar rusztu uważa się ten o 57-centymetrowej średnicy. W zależności od rodzaju potraw przyrządzimy na nim porcje dla 4-8 osób jednocześnie. Jeżeli zależy nam na większym ruszcie, warto zapoznać się z modelami o prostokątnym kształcie. Także tymi, które posiadają dwa ruszty na różnych wysokościach.

## Z pokrywą czy bez?

Najtańsze grille węglowe, które są jednorazowymi sprzętami idealnymi na wypad nad jezioro, nie posiadają pokrywy, ani praktycznie żadnej trwałej konstrukcji. Spośród grillów, których żywotność ma osiągać przynajmniej kilka sezonów, możemy wybrać taki z pokrywą. Dzięki niej łatwiej nam będzie kontrolować temperaturę paleniska. Zamknięcie grilla sprawia, że węgiel się żarzy, zamiast zapalać. Czas przygotowania potraw się skraca, a jedzenie wychodzi bardziej soczyste. Pokrywa grilla węglowego ma także uchronić palenisko i jedzenie przed ewentualnym załamaniem pogody czy silnym wiatrem.

## **Dodatkowe funkcje**

W grillach węglowych regulacja temperatury paleniska nie jest zadaniem prostym. Pomocne jednak są otwory wentylacyjne, których stopień otwarcia możemy dopasowywać względem oczekiwanych warunków wewnątrz grilla.

Aby grill węglowy był wygodny w użytkowaniu, warto wybrać model na kółkach – czterech lub dwóch. Dzięki temu łatwo wyciągniemy cięższy model z garażu czy przeniesiemy w inne miejsce, chroniąc go przed wiatrem. Lekkie grille powinny być wyposażone w boczne uchwyty, które umożliwią komfortowe złapanie konstrukcji celem jej przeniesienia.

Węgiel i brykiety podczas spalania zamieniają się w popiół, który należy wyrzucić na koniec grillowania, a nawet w jego trakcie. Konstrukcja wyposażona w popielnik sprawia, że jest to łatwiejsze, przyjemniejsze i czystsze.

Grille węglowy w najlepszych cenach znajdziesz na [ERLI.pl](http://ERLI.pl)

Artykuł sponsorowany