

Na co zwrócić uwagę kupując grill węglowy?

Data publikacji: 7.04.2022 9:00

Grill węglowy - można powiedzieć - jest już od dziesiątków tysięcy lat podstawowym sposobem na pieczenie. Oczywiście nie jesteśmy ludźmi pierwotnymi i dziś grillowanie jest dla nas przede wszystkim odpoczynkiem i miłym spędzeniem czasu, ale coś z tej pierwotności i pradawności nadal przechowuje się w grillach węglowych. A my to lubimy.

Przyjemności grillowania - grille węglowe

Zajmiemy się więc odpowiedzią na pytanie: jak wybrać najlepszy dla siebie [grill węglowy](#)?

Grille węglowe to urządzenia przeznaczone w plener, na wolne powietrze. Dzięki nim możemy piec posiłki i uzyskiwać wspaniałe rezultaty kulinarne podczas naszych wycieczek, wypraw, wakacji. Towarzyszą nam również w ogrodach, w naszych posiadłościach, a mniejsze modele także nad jeziorami, w górach. Grillowanie stało się już do pewnego stopnia naszym narodowym sposobem spędzania wolnego czasu na świeżym powietrzu z przyjaciółmi, w czym zresztą przypominamy trochę Amerykanów. Tak czy inaczej warto poświęcić chwilę, aby dowiedzieć się na co patrzeć i czego unikać, gdy kupujemy grill węglowy.

Kupujemy grill węglowy

Jako sprzęt wyposażenia ogrodu grill węglowy musi być trwały i łatwy w przechowywaniu. Solidnego wykonania oczekujemy również od małych, przenośnych grilli turystycznych. Wielkość grilla wyznaczana przez wielkość jego paleniska to dana podstawowa. Gdy spotykamy się z przyjaciółmi przy grillu, chcemy także, aby "było ładnie", więc estetyka wykonania tego przedmiotu również nie będzie bez znaczenia. Inną sprawą braną pod uwagę jest łatwość czyszczenia, co jest ważne z oczywistych względów.

Zastanówmy się przy zakupie grilla węglowego, czy bardziej interesuje nas zestaw mobilny czy stacjonarny? Wiele przy tym rozstrzyga nasz sposób korzystania z tego produktu. Jedynie w stacjonarnych, dużych grillach, znajdziemy dodatkowe oprzyrządowanie i akcesoria. Zwróćmy także uwagę na materiał, z jakiego wykonane są kluczowe elementy konstrukcji. Polecamy dobrej jakości stal nierdzewną, która oprze się warunkom atmosferycznym i ekstremalnym temperaturom.

Możemy życzyć sobie także dodatkowych uchwyty, systemów wentylacji i rozpalania, możliwości oddziaływania na wysokość paleniska, oprzyrządowania do łatwego zarządzania paleniskiem i wiele więcej, np. pokrywy, komina, itd. Im większy grill, tym lepiej wyposażony w tego rodzaju dodatki. Niektóre modele nadają się również do najprawdziwszego wędzenia, z czego wielu z nas będzie bardzo zadowolonych (własnoręcznie uwędzony łosoś smakuje najlepiej).

W końcu zwróćmy przy zakupach uwagę na markę, możemy trochę podpytać sprzedawcy. Przedstawione powyżej parametry są tym, czym powinniśmy kierować się wybierając grill węglowy.

Grill gazowy - ta opcja też jest na stole

To były podstawowe informacje o kupowaniu grilli węglowych. Ale do dyspozycji mamy także [grill gazowy](#). Trudno tutaj o regułę, ale wielu z nas rozpozna grill gazowy jako coś w sam raz dla siebie. Pamiętajmy, że w grillach gazowych nie wydziela się dym, nie ma spalania węgla, jedynie gaz. Grille gazowe są mniej klasyczne i bardziej nowoczesne niż ich węglowi ojcowie, ale ta ich nowoczesność pozwala na niską emisję, brak kłopotów z zaopatrzeniem w energię, możliwości dokładnej regulacji palnika, a także wiele innych rzeczy związanych ze sposobem funkcjonowania tych urządzeń.

Artykuł sponsorowany