



*Gril:*

který je ten pravý?

Zahradní posezení s přáteli patří mezi oblíbené letní radovánky. Ve spojení s dobrým jídlem pak k dokonalé idyle už nic nechybí!

*Ú*

Úvahy o koupi nového grilu by se měly ubírat podobným směrem jako u výběru kteréhokoliv domácího spotřebiče: Jak často a kde ho budete používat, pro kolik osob bude sloužit a jakou částku do něho chcete investovat. Z toho pak snáze poznáte, zda vybrat plynový, elektrický nebo na dřevěné uhlí...

**PLYNOVÉ GRILY:  
SPOLEHLIVÝ LUXUS**

Na kvalitním plynovém grilu přípra-

víte svoje oblíbené steaky a další pochoutky nejsnáze. Hřeje okamžitě bez dlouhého roztápění a nehrozí, že na něm maso vysušíte, protože si na něm můžete požadovanou teplotu snadno nastavit. Má velkou grilovací plochu, většina typů také disponuje několik hořáky. K nevýhodám těch nejluxusnějších patří větší váha i velikost a také to, že k jejich provozu potřebujete plynovou bombu. I s ohledem na vyšší pořizovací cenu se vyplatí mít je





**Stolní LotusGrill** funguje na dřevěné uhlí. Díky chráněnému zásobníku dřeva je bezkouřový, snadno přenosný, dá se rozebrat a jeho jednotlivé části umýt v myčce. **Cena 4 699 Kč. Datart.**

### 1. Americký model

Char Broil Imperial zajišťuje díky unikátní technologii rovnoměrný ohřev, široký rozsah teploty, rychlejší přípravu jídla a menší spotřebou plynu. **Cena 14 250 Kč. Mountfield.**

### 2. Speciální rošt

s dřevěnou rukojetí a závěsným okem vyrobený z pochromovaného kovu umožní přípravu devíti minikarbanátků zároveň. **Cena 149 Kč. Tchibo.**

### 3. Při velké party

využijete pojízdný typ Traeger Pro Series 34. Na hlavní rošt se vejde 24 burgerů / 6 kuřat / 32 klobás / 9 žeber a na vedlejší 16 burgerů / 24 klobás. **Cena 42 990 Kč. Traeger.**



1

raději „pod zámkem“. Kompromis představují menší typy, u nichž se používá lehká plynová kartuše jako u kempingového vařiče.

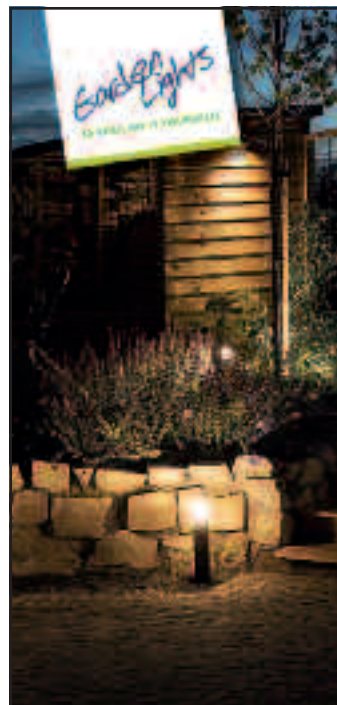
## ELEKTRICKÉ GRILY

Tyto modely mají výhodu, že nekouří a fungují také ihned po zapnutí, k jejich zapojení je ale zapotřebí elektrická zásuvka, proto se hodí spíše na balkon, lodžii nebo krytou terasu.

## GRILY NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Ti, kdo milují přípravu jídla na ohni, nejspíš sáhnou po nejrozšířenějším druhu grilů – grilu na dřevěné uhlí. Bývá levnější, lehčí a přenosné typy můžete používat i na zahradě nebo během pikniku v přírodě. Velkou výhodou jídla připraveného na dřevěném uhlí je jeho nezaměnitelná chuť a vůně. →

INZERCE



## 12 VENKOVNÍ VOLT OSVĚTLENÍ



**JEDNODUCHÉ A BEZPEČNÉ**

### Zahradní osvětlení pro montáž svépomocí

- Jednoduchý a bezpečný systém
- Rychlá montáž
- Osvětlení do všech částí zahrady

[www.led-zahrada.cz](http://www.led-zahrada.cz)



**LED-ZAHRADA.CZ**



**1. Plynový gril** Outdoorchef Australia 415 má pod grilovací mřížkou trychtýř, který umožňuje měnit žár z přímého na nepřímý a odvádí šťávy z masa, což přispívá ke zdravějšímu grilování. **Cena 15 990 Kč. Outdoorchef.**

**2. Příruční kufřík** s malým grilem na dřevěné uhlí má tu výhodu, že je lehký, přenosný, a až skončí sezóna, nebude vám zbytečně zabírat místo. **Cena 1 290 Kč. Butlers.**

**3. Pohádkovou atmosféru** při večerním grilování vykouzlí dekorativní osvětlení Garden Lights. Díky snadné a bezpečné instalaci snadno zvládnete jeho montáž sami. **www.led-zahrada.cz**

## Zásady správného grilování

- Vždy používejte čerstvé libové maso zbavené kůže, zbytečně ho nemyjte, ale pouze otřete čistou vlhkou utěrkou.
- Maso, ryby i zeleninu dopředu naložte do marinády.
- Nejprve rozehřejte gril na vhodnou teplotu podle vybraného pokrmu. Grilovací jehlu potřete olejem či špekem.
- Maso obračejte kleštěmi a nepíchejte do něho, abyste ho nezbavili šťávy. Ryby grilujte na speciálním roštu a v celku, aby se nerozpadly.
- Tvrdší druhy zeleniny předem namočte alespoň na čtvrt hodiny do vody, aby zůstaly křehké.



## PŘÍSLUŠENSTVÍ, ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Důležitou součástí vybavy tvoří poklop, který je pro správnou přípravu masa nezbytný. Zamezuje přístupu kyslíku a tím i vzniku plamenů. Pokrm se griluje shora i zespoda podobně jako v horkovzdušné troubě, a nedochází tak k jeho vysušování. Už při výběru grilu si všimněte, jakým

způsobem se udržuje. To pak totiž výrazně ovlivní, jak často ho skutečně budete používat. U typu na dřevěné uhlí by měl popel padat do vyjímatelné záchytné nádoby. Plynové a elektrické grily by měly mít i snadno přístupnou misku na kapající omastek. Prázdný rošt se čistí zahřátím grilu na maximální provozní teplotu a následně se důkladně okartáčuje.

## Praktický povrch terasy je základ

■ Terasy jsou místem s vysokými nároky na estetiku i odolnost. Vybírejte jejich odolné a snadno udržovatelné povrchy, což přijde vhod obzvlášť v grilovací sezóně.

■ Ideální volbou je například kamenný koberec TopStone, který bez problémů odolá mastnotě z grilování i rozlitým nápojům. Přírodní vzhled říčních kamínků či drceného italského mramoru navíc sluší každé zahradě.

■ Více na:

[www.topstone.cz](http://www.topstone.cz) 



TEXT: DITA FINGERLANDOVÁ • FOTO: ARCHIV FIREM

INZERCE



## Robotický čistič grilů

Ať grilujete steak, rybu nebo hamburger, vždy zůstane na grilu silná vrstva tuku a špíny. Po skončení grilování jednoduše umístíte Grillbot na grilovací rošt Vašeho grilu, stisknete jedno tlačítko, zavřete víko grilu a necháte Grillbot udělat špinavou práci za Vás!  
Více na [www.grillbot.cz](http://www.grillbot.cz)

Připravte se na grilování  
Čištění grilu nikdy nebylo snadnější.  
**Grillbot vyčistí gril za vás!**



infolinka: 606 839 644 [www.grillbot.cz](http://www.grillbot.cz)

