

Test kontaktních grilů 2023

31.5.2023 - | DTest

Grily v testu

- 14 elektrických kontaktních grilů
- cenové rozpětí od 1500 Kč do 7000 Kč
- grily oblíbených značek Tefal, De'Longhi, Sencor, Domo, Lidl, Gorenje, Catler, ECG, Lauben
- zástupci českých značek Eta, Tescoma či Concept

Grilování je oblíbenou letní kratochvílí, která spojuje dobré jídlo, čas s rodinou a přáteli, pohodovou atmosféru a slunné počasí. Ne každý však má prostor pro zahradní grilovačku. Není ale třeba všeset hlavu. Grilované dobroty si **můžete připravit i v bytě, a to po celý rok**. Alespoň to slibují výrobci **kontaktních grilů**. Elektrický gril sice nenahradí charakteristický praskot a vůni ohně, díky absenci kouře jej ale lze použít kdekoli a oproti běžnému grilu může být i **přívětivější ke zdraví**.

Při klasickém grilování vznikají karcinogenní látky hořením dřeva či uhlí a také pálením odkapávajícího tuku z masa. Jde zejména o polycyklické aromatické uhlovodíky a heterocyklické aminy. Toxické látky se přitom tvoří i přímo v potravinách. Výběrem grilu můžete tato rizika omezit, přičemž ty **elektrické kontaktní** lze považovat za **méně rizikovou alternativu**. Rozhodli jsme se vyzkoušet, jak obstojí v praxi.

Grilovalo se maso, zelenina i ryba

Otestovali jsme, jak dobře kontaktní grily ve skutečnosti grilují. Do laboratoře jsme poslali 14 modelů a vyzkoušeli **přípravu kuřecích prsou, lososa, zeleniny a sýrových toustů**. Zhodnotili jsme také snadnost obsluhy, kvalitu zpracování a spotřebu elektřiny.

Do známek za **hlavní zkoušku grilování** se promítla celková délka předehřívání a grilování i senzorická kvalita výsledných pokrmů. Kromě chuti jsme kladli důraz především na rovnoměrnost zbarvení a texturu jídel. Maso muselo být všude dostatečně propečené a zároveň šťavnaté, zelenina nesměla být rozbředlá, ale ani syrová. Laboranti zároveň sledovali, jestli se v průběhu grilování neobjevuje nežádoucí zápach, kouř či přílišné unikání šťávy, potažmo syra.

Co také testujeme

Ze sortimentu malých kuchyňských spotřebičů a vybavení pro vaření již dTest otestoval stovky výrobků. Testovali jsme:

- sendvičovače a topinkovače,
- horkovzdušné fritézy,
- domácí pekárny,
- tlakové hrnce,
- pánve s nepřilnavým povrchem,
- mikrovlnné trouby,
- varné desky a digestoře,
- vestavné trouby a
- celou řadu kuchyňských spotřebičů, které najdete zde.

Můžeme shrnout, že testovaným **kontaktním grilům se nevedlo špatně**. Jak se ovšem dozvíte z článku, ne všechny disciplíny šly grilům stejně dobře. Například křehká kuřecí prsa, která patří mezi klasické pokrmy z grilu, mnohé modely potrápila. Je totiž uměním maso nevysušit, nepřipálit ani nepodávat napůl syrové. **Nelehká výzva** prověřila kulinářské dovednosti kontaktních grilů a **odhalila jisté rezervy**. Problémy byly zejména se sušším, „žvýkavým“ masem a někdy i nerovnoměrným opečením.

Nejlepší kontaktní gril nemusí být nejdražší

Kontaktní grily pro nás testovali zkušení laboratorní odborníci. Z výsledků testu se dozvíte, jak si jednotlivé modely vedly v praxi, jak dobře grilují, zda jsou všechny stejně praktické a kvalitní a jakou mají spotřebu elektřiny. Výběrem toho správného modelu si **ušetříte starosti i peníze**. Ukázalo se, že řídit se při nákupu pouze cenovkou nemusí být nejlepší strategií.

Naším **nezávislým testům** můžete důvěřovat. Místo subjektivní recenze na kontaktní gril či marketingových frází se dozvíte **reálná data a podrobné informace**. Díky dTestu zjistíte, zda jde o **kvalitní výrobek**. Rozhodování, který kontaktní gril si pořídit, vám může ulehčit také náš **nákupní průvodce** s užitečnými tipy a radami.

<https://www.dtest.cz/clanek-10199/test-kontaktnich-grilu-2023>