Elektrický gril ocení začátečník i náročný grilmistr. Na co se při výběru zaměřit?

21.3.2024 - | Phoenix Communication

Důležité jsou funkčnost i rozměry

Ne každý má ve své domácnosti volný prostor pro „sezónní“ spotřebič, na který může několik měsíců v roce sedat prach. Právě v tom spočívá jedna z největších výhod elektrického grilu. Zatímco v létě ho využijete na zahradě či terase, po zbytek roku si na něm můžete přímo v kuchyni připravovat nejen různé druhy grilovaného masa, ryb a zeleniny, ale i sendviče, zapékané tortily, či dokonce sladké dezerty. Pokud vás omezují prostorové možnosti, nejvhodnější je kontaktní gril. Ideálním řešením je však model, který nabízí kontaktní i otevřené BBQ grilování, vhodné do interiéru i exteriéru. Například gril Sage BGR820 má unikátní konstrukci, která umožňuje oboje. Manipulace s grilovacími deskami je též jednoduchá – pokud je třeba, můžete je vybrat pomocí tlačítek, vyměnit spodní za horní nebo naopak.

Smart funkce mnohé ulehčí

Radost z grilování může lehce pokazit připálené či nerovnoměrně propečené jídlo. Také z tohoto důvodu je elektrický gril vhodnější volbou, zejména když je vybavený inteligentními technologiemi, které vám pomůžou překonat nejčastější nástrahy grilování. Velmi užitečné jsou například senzory v grilovacích deskách, jež detekují změnu teploty při položení chladnějšího pokrmu na gril a tento pokles následně vyrovnávají zvýšením toku tepla v dané oblasti. Teplota na grilovacích deskách se díky tomu rychle vyrovná na nastavenou hodnotu a výsledek grilování už neohrozí. Pokud chcete na grilu připravovat různé druhy masa a s různým stupněm propečení, důležité je mít pod palcem i teplotu samotného masa. V takovém případě je dobrou volbou prémiový gril Sage BGR840 s integrovanou teplotní sondou, díky níž vždy připravíte maso přesně podle svých preferencí. Menu teplotní sondy nabízí pět nastavení podle druhu masa (hovězí, jehněčí, vepřové, kuřecí a ryby) a typu přípravy (od krvavého až po propečený steak). Teplotní sonda potom na základě zadaných parametrů rozpozná, kdy je maso připravené tak, jak jste chtěli.

Údržba, která nezabere mnoho času

Čištění grilu nepatří k oblíbeným aktivitám a pro někoho může být dokonce důvodem, kvůli kterému si steak raději připraví na pánvi. Pokud jsou ale grilovací desky vyrobené z kvalitního nepřilnavého materiálu, u jednoduchých receptů bez tuku si po skončení grilování vystačíte s navlhčeným hadříkem bez saponátu. Grilovací desky modelů Sage jsou opatřené nepřilnavým povrchem Quantanium, přičemž nastavitelný sklon spodní desky umožňuje odvést všechen přebytečný tuk do odkapávací misky. Desky jsou navíc odnímatelné, takže při větším znečištění je jednoduše umyjete v myčce nádobí. Z času stráveného s rodinou či přáteli si tak nemusíte ukrajovat pracným čištěním.

https://www.phoenixcom.cz/press/elektricky-gril-oceni-zacatecnik-i-narocny-grilmistr-na-co-se-pri-vyberu-zamerit