

Grilovací sezóna v plném proudu. U Čechů vedou grily na uhlí

10.7.2025 - Václav Junek | Crest Communications

Grilování patří k nejoblíbenějším letním aktivitám a není divu. Spojuje v sobě příjemné s užitečným - pobyt venku na čerstvém vzduchu s přípravou lahodných pokrmů. Nejde však jen o samotnou přípravu jídla, ale o celý zážitek, který sdílíme s rodinou a přáteli, případně s kolegy z práce. Proto je důležité vybrat si takový gril, který bude vyhovovat našim potřebám, finančním možnostem i prostoru, kde ho budeme používat.

„Jakmile přijdou první teplé dny, zájem o grily prudce stoupá. Zajímavé je, že v posledních letech pozorujeme i na konci léta, že zákazníci využívají slev na grily k nákupu na příští sezonu. Nárůst prodeje je pak opět v listopadu a prosinci zejména u elektrických kontaktních grilů, které jsou vhodný na použití v domácnosti a jsou ideálním vánočním dárkem,“ uvádí Dominik Dolejš, marketingový ředitel PLANEO.

Na trhu najdeme tři hlavní typy grilů - na dřevěné uhlí, plynové a elektrické. Každý z nich má své výhody i nevýhody, kterých bychom si měli být vědomi před samotným nákupem. *„Rozdíl je především ve vnímání chuti z aromatických látek - tedy v tom, co z jídla odkapává na žhavý podklad. U dřevěného uhlí bývá žhavý povrch rozprostřený rovnoměrně, takže tuk a šťávy reagují s horkým uhlím a vzniká ta typická grilovací vůně. Plynový gril toto částečně simuluje pomocí lávových kamenů nebo flavorizérů (aroma lišta), ale výsledek není tak výrazný,“* přibližuje Jiří Zeman, šéfkuchař Ristorante Fabiano od IN CATERING Group. *„Pro začátečníky je ideální plynový gril, je rychlý a snadno ovladatelný. Gril na dřevěné uhlí je sice levnější na pořízení, ale jeho provoz je dražší a vyžaduje více zkušeností,“* vysvětluje Zeman.

„Pro rodinu o čtyřech členech doporučujeme gril s grilovací plochou minimálně 50x35 centimetrů,“ doporučuje Dominik Dolejš. Neméně důležitá je kvalita materiálů. *„Kvalitní gril by měl vydržet několik sezón, proto se vyplatí zaměřit se na provedení grilovacích roštů, které by měly být ideálně z litiny nebo kvalitní nerezové oceli,“* doplňuje Dominik Dolejš.

Pro přípravu větších kusů masa je vhodný gril s poklopem. *„U některých surovin jako kuře vcelku nebo větší kusy masa se hodí gril s poklopem,“* popisuje Jiří Zeman. *„Poklop funguje podobně jako horkovzdušná trouba - udržuje stálou teplotu a zajišťuje rovnoměrné propečení,“* dodává Zeman.

Zajímavým trendem jsou grily na dřevěné pelety. *„Dřevo má nezaměnitelné aroma, ale je nejvíc závislé na kvalitě materiálu a počasí. Pelety kombinují výhody tradičního aroma s jednodušší obsluhou,“* hodnotí Zeman.

Pro zákazníky, kteří si nejsou jistí správným výběrem, nabízí PLANEO komplexní nákupní rádce a možnost odborné konzultace. *„Náš tým dokáže poradit nejen s výběrem optimálního grilu, ale také s jeho příslušenstvím, které výrazně rozšiřuje možnosti přípravy pokrmů,“* říká Karel Moravec, ředitel prodejní sítě PLANEO. Kromě samotného produktu mohou zákazníci využít i doplňkové služby jako prodlouženou záruku či pojištění proti náhodnému poškození. Pro ty, kdo nechtějí investovat celou částku najednou, je k dispozici možnost nákupu na splátky. Zákazníci ocení také možnost porovnání jednotlivých modelů přímo na webu nebo v prodejnách, což usnadňuje výběr ideálního grilu přesně podle individuálních požadavků.

Poznámka: Průzkum proběhl na sociálních sítích PLANEO v období od 1. do 9. července 2025.

Celkem se ho zúčastnilo 1036 respondentů.

<https://www.crestcom.cz/cz/tiskova-zprava?id=5674>