**Grilovací sezóna je tady. Jaký vybrat gril? Klasický nebo plynový?**

**Praha, 12. května 2022** - Teplo, slunce, venkovní grilování a stolování pod širým nebem. Pro mnohé je grilování spojeno s příjemným posezením s přáteli nad chutným jídlem a sklenkou dobrého pití. Jiní považují grilování za malý obřad, pro který je důležitá k dosažení dokonalého výsledku poctivá příprava. Grilování umožnuje experimentovat a vychutnat si tak celou řadu surovin na slano i na sladko bez složitého vaření. Naprosto zásadní je pro grilování ale volba samotného grilu. Který zvolit a podle čeho vybírat?

**Gril na uhlí je klasika, dodává jídlu specifickou chuť**

Tradičním způsobem grilování je samozřejmě grilování na dřevěném uhlí. Vůni a chuť, kterou pokrmu dodá příprava na uhlí, nelze nahradit žádným kořením.

„[Grily na uhlí](https://cz.hecht.cz/grily/na-uhli/) mohou být různé. Základní otevřené grily vlastně tvoří jen topeniště, nad kterým je umístěn grilovací rošt. Jelikož u tohoto grilu nelze účinně regulovat přístup vzduchu do topeniště, není možné regulovat ani teplotu při hoření. Proto je důležité, aby bylo možné měnit vzdálenost mezi palivovým a grilovacím roštem, jelikož je to vlastně jediný způsob, jak lze ovlivnit teplotu grilování,“ říká Václav Opava, produktový specialistka značky Hecht.

Pokud je gril opatřen víkem, to bývá zpravidla opatřeno uzavíratelnými otvory, jimiž lze regulovat průtok vzduchu, což ovlivní rychlost hoření uhlí, a tím i teplotu grilování. Ovšem i u tohoto typu grilů není od věci, pokud lze měnit vzdálenost mezi palivovým a grilovacím roštem.

Pokročilejší grily mohou mít i dvě topeniště. Jedno je klasicky pod grilovacím roštem, druhé je zcela mimo rošt na straně grilu. Pokud použijete druhé topeniště, gril funguje podobně jako horkovzdušná trouba, což vám umožní i pečení větších kusů masa. U velkých grilů s odklápěcím víkem se můžete setkat i se dvěma grilovacími rošty nad sebou. Zatímco spodní rošt slouží ke klasickému grilování, na vrchním roštu můžete například dopékat přílohu.

**S plynovým grilem můžete začít grilovat bez čekání**

„Plynové grily mají podobou konstrukci jako ty na dřevěné uhlí. Rozdíl je především v tom, že pod grilovacím roštem jsou namísto uhlí plynové hořáky. Velkou výhodou plynového grilu je, že stačí otočit knoflíkem a prakticky ihned můžete grilovat. Plameny lze snadno regulovat, čímž máte perfektní kontrolu nad teplotou grilování. Odpadá složité rozpalování uhlí, snazší je i čištění. Plynový gril je proto připraven během chvilky. Grilování na plynu je i zdravější, ovšem skalní příznivci klasiky plynovým grilům vyčítají právě absenci dýmu, který dává jídlu nezaměnitelnou chuť a vůni,“ uvádí Václav Opava, produktový specialistka značky Hecht.

Běžný [plynový gril](https://cz.hecht.cz/grily/plynove/) vybavený víkem lze navíc využívat podobně jako troubu, dokonce i lépe. Zatímco běžné domácí trouby mohou dosáhnout maximální teploty okolo 240 °C, dosažitelná teplota u některých plynových grilů může být vyšší i než 350 °C, což lze využít například pro pečení pizzy.

**Jaké další vychytávky mohou mít některé grily?**

„Jestliže si chcete grilování vychutnat, u grilu jistě oceníte odkládací plochy, kterých nikdy není dost. Výhody integrovaného teploměru asi také není třeba zdůrazňovat. Většina běžných grilů není stavěna pro trvalé vystavení přírodním vlivům, proto není od věci, pokud má gril kola a madlo, které vám s ním umožní snadno manipulovat. Některé plynové grily mohou být navíc vybavené bočním hořákem pro vaření, což vám umožní během grilování například vařit v hrnci přílohu,“ uzavírá Václav Opava, produktový specialistka značky Hecht.

Tip na novinku – gril na uhlí Hecht Ferno:

**Stylový černý keramický gril Hecht Ferno s unikátními vlastnostmi pro grilování, pečení, pomalé dušení i uzení**

Keramický gril, který díky své jedinečné konstrukci umožní grilovat jako profesionál. Keramická pec grilu umožňuje dosažení teplot od 100 do 425 °C, přičemž se teplota rovnoměrně rozkládá v 2 cm silné keramické stěně. To umožňuje dlouhodobě udržovat vysokou a konstantní teplotu, a zároveň i vysokou vnitřní vlhkost během pečení. Jídlo se proto tolik nevysušuje a zůstává uvnitř šťavnaté i při dlouhém a pomalém dušení.

Konstrukce tohoto grilu vychází z po staletí osvědčené japonské trouby, proto je i velice úsporná, oproti běžnému grilu spotřebujete jen přibližně 50 % uhlí. Teploměr vestavěný ve víku ve spojení s litinovým komínkem a nerezovými dvířky pak dává také dokonalou kontrolu nad teplotou uvnitř grilu. Díky možnosti rozpálit gril na vysokou teplotu se aktivuje tzv. samočistící funkce – zbytky jídla, tuku a sazí se prostě vypečou a shoří.

Černě glazovaná keramika v kombinaci s nerezovou ocelí a sklopnými policemi z odolného bambusového dřeva dává grilu exkluzivní vzhled. Takto masivní gril samozřejmě něco váží, proto je pro snadnou manipulaci vybaven pojezdovými koly. Keramické víko s litinovým komínkem je upevněno na závěsu s pružinami, aby jej bylo možné snadno otevírat a zavírat.

K dostání je za 18 990 Kč na www.hecht.cz a v kamenných prodejnách Hecht po celé ČR.

Fotografie v tiskové kvalitě jsou ke stažení zde:

<https://pressroom.aspen.pr/hecht/fotoarchiv/produktove-foto-lz3b6?photoid=91255>

<https://pressroom.aspen.pr/hecht/fotoarchiv/produktove-foto-lz3b6?photoid=91254>

<https://pressroom.aspen.pr/hecht/fotoarchiv/produktove-foto-lz3b6?photoid=91256>