

## Hogyan válasszunk megfelelő grillt a nyáresti grillezésekhez?

Létrehozás: 06/04/2019 - 14:39

Szerző: Melano



A nyáresti grillezések összehozzák a régen látott rokonokat és a barátokat.

Egy ízletes steak elkészítése talán soha nem volt ilyen egyszerű, mint napjainkban, hiszen az elektromos grilleknek köszönhetően már nem csak a szabad ég alatt lehet húst sütni. *„Alapvetően gázzal működő, faszenes, illetve elektromos grillek közül választhatnak a vásárlók. Utóbbiak előnye, hogy kis helyen is elférnek és télen-nyáron használhatók”* – hívta fel a figyelmet Lucza András, a Sencor termékmenedzsere.

Az elektromos grillsütők előnye a könnyű mozgathatóság, az olaj nélküli ételkészítés, emellett nincs szükség tűzrakásra sem. Ezeknél a készülékeknél általában a teljesítmény és sütőfelület mérete határozza meg, hogy milyen gyorsan tudnak grillezni. Egy kontaktgrillnél két különböző jellegű étel is süthető egyszerre, a két sütőfelületen. *„Az elektromos kontaktgrill kiválasztásánál érdemes figyelembe venni, hogy a készülék sütőfelületei rendelkezzenek tapadásmentes bevonattal, illetve két különböző – egy sima és egy bordás – felületű sütőlapjuk legyen a különféle húsok sütéséhez”* – hívta fel a figyelmet a szakember.

Hozzátette: szintén nagy jelentősége van az automatikus hőmérséklet-szabályozásnak is, amelynek köszönhetően a készülék annyi energiát használ fel, amennyire valójában szükség van. Egy ideális kontaktgrill sütőlapjai könnyedén megtisztíthatók egy papír törölkendővel, de akár mosogatógépben is elmoshatók az integrált fűtőszálak miatt. A kihúzható csepptálca pedig biztosítja a sütés közben keletkezett zsiradék könnyű eltávolítását.



A piacon elérhető már az intelligens kontaktgrill is (Sencor SBG 6030SS). De miben nyújt többet egy ilyen készülék a hagyományosnál? Ezt a grillt elsősorban azoknak tervezték, akik gyakran készítenek steaket és akik számára egyáltalán nem mindegy, hogy véresen, közepesen, vagy jól átsütve kerüljön a tányérra a marhahús. *„A készülék automatikus ételvastagságméréssel rendelkezik, ami azt jelenti, hogy a felső lap zárásával érzékeli annak az alsó laptól való távolságát ”* – tette hozzá Lucza András. Az akár 2100 W teljesítménnyel rendelkező kontaktgrill az előre beállított programokkal teszi könnyebbé az ételkészítést, ennek megfelelően szalonna, steak, hal, hamburger hús is készíthető vele, de étel kiolvasztásra is tökéletesen alkalmas.

Az elektromos kontaktgrillek előnye, hogy a megfelelő áramforrás esetén akár szabadtéren is

használhatók. A fejlettebb változatok nagyfokú rugalmasságot biztosítanak, hiszen legalább háromféle üzemeltetési pozícióban (lezárt, 90°-ban kinyitott, 180°-ra szétnyitott) süthetők velük a különféle húsok és zöldségek. A teljesen lezárt pozícióban a hússzelet mindkét oldala egy időben grillezhető, ami jelentős mértékben felgyorsítja az ételkészítést. Az elektromos kontaktgrillek megfelelő választásnak bizonyulhatnak a kisebb létszámú grillpartikhoz.

**Tags:**[grill](#) [2][Magyarország](#) [3][sencor](#) [4]**Színes:**[Ízek](#) [5]

---

**Forrás webcím:** [https://melano.hu/hogyan\\_valasszunk\\_megfelelo\\_grillt\\_a\\_nyaresti\\_grillezesekhez](https://melano.hu/hogyan_valasszunk_megfelelo_grillt_a_nyaresti_grillezesekhez)

**Hivatkozások**

[1] [https://melano.hu/sites/default/files/articles/sencor\\_kontaktgrill\\_2019\\_v2.jpg](https://melano.hu/sites/default/files/articles/sencor_kontaktgrill_2019_v2.jpg)

[2] <https://melano.hu/tags/grill>

[3] <https://melano.hu/tags/magyarorszag>

[4] <https://melano.hu/tags/sencor>

[5] <https://melano.hu/szines/izek>