

Grilltyper för & nackdelar

Flatbedgrillar. En bra grilltyp som har galler/stekhäll samt brännare av gjutjärn.

Den största fördelen med denna grilltyp är att man kan tillaga det mesta av maten på grillen eftersom den har stekhäll. Man steker lök, grönsaker, potatis, köttbullar mm.

Brännarna av gjutjärn är en annan fördel eftersom de har en längre livslängd än traditionella plåtbrännare.

Nackdelen är som på alla traditionella grillar att brännarna sitter rakt under fett droppet, vilket gör att lavastensgaller samt grillstommen och brännarna rostar.

Flatbed grillar finns både med huv & utan.



Traditionella aluminiumgrillar. Den kanske vanligaste och billigaste

Grilltypen. Har brännare av rostfri plåt som efter uppvärmning rostar mycket bra.

En förstagångsgrill för gasogrillare. Oftast kort livslängd om den inte rengörs ofta.

Brännare till denna typ av grill säljs i stora volymer. Aluminium stommen klarar sig oftast

Ganska bra, men innanmätet piezotändare & brännare kan man få byta ganska ofta.



GASOL
GRUPPEN

RBS Grillar. En mycket bra grilltyp eftersom den har vertikala keramikbrännare.

Den har hög grilleffekt och lång livslängd. Inga fettbränder eftersom brännarna sitter i sidorna så droppar inget fett i brännarna. Keramik rostar inte och piezotändarna fungerar längre.

Campinggaz RBS de luxe har emaljerat delat grillgaller för enkel rengöring, samt sidobrännare för kastrullen.

Nackdelen med denna grill är att det inte finns någon stekhäll om man vill ha det.



Rotal Barby. En helt ny grilltyp som grillar med gasol eller kol. Gasolbrännaren lyfts enkelt ur för att istället sätta dit kollådan. Grillen har 2 lager för grillning samt 1 för stekning. Stommen är av aluminium grillgaller av rostfritt, brännaren är en rödinfra av keramik. Grillen finns i två utföranden:
Gourmet Den stora med benställning för altanen, uteservringen
Traveller Den lilla för att ta med i båten, bilen, stugan.
Framtidsgrillen för gasol och kol har idag ingen motsvarighet.



Cramer infragrill. Denna grillar uppifrån med en infrabrännare. Detta är kanske den bästa grillen avseende livsländan. Husvagnsfolket är idag de stora användarna av den typ av grill, eftersom den viks ihop och blir en liten plåtväska när den inte används. Ovanpå brännaren kan grytor ställas för tillagning. Finns som 2 eller 3 plattor. En mycket bra grillmetod men inte så rolig vid festligare tillfälle. Den är heller inte så stabil i konstruktionen eftersom den enkelt ska kunna monteras i hop för att bli liten och lätt. En mycket bra grill för båt, husvagn, biloch stuga.

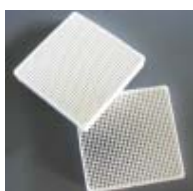


Värmefördelningsprodukter.



Lavasten är den vanligaste och billigaste värme fördelaren. Den är lite svårare att få jämn värme med än andra. Den spricker också med tiden och blir mindre och mindre.

Keramiska bricketter är lika stora därför lättare att få jämn värme. Spricker inte sönder på samma vis som lavasten. Lite dyrare än lavasten.



Hot blocks är keramiska plattor med massor av små hål i. Bra för att få jämn värme samt att slippa fettbränder. Det dyraste men också det bästa.

I många av dagens grillar finns värmefördelningsplåtar av plåt eller Gjutjärn. Där behövs inga av ovanstående produkter.

Smaksättningsprodukter.



Rökspån för smaksättning finns i flera smaker.

- Al
- En
- Hickory