Свежий воздух, шум листвы, веселая компания хороших друзей и аромат жареного на гриле мяса,…Что может быть лучше? Выбраться на природу, зажарить мясо и посидеть со старыми друзьями – идеальный сценарий для выходного дня. Дело только за тем, чтобы приобрети подходящее оборудование. На современном рынке продукции для пикников представлены самые различные модели грилей: стационарные бетонные грили, газовые грили, электрические грили, угольные грили, грили-коптильни или барбекю.

Стационарные бетонные грили неподвижны, их нельзя передвинуть, занести под навес в случае дождя. По правилам пожарной безопасности такие грили не должны располагаться ближе 5-6 метров к постройкам и деревьям, должны быть установлены на специальную бетонную или кирпичную платформу.

К преимуществам стационарных грилей можно отнести: простота и удобство в использовании и уходе, большие размеры, что позволяет приготовить еду для большого количества людей. Стационарные грили чаще всего устанавливаются около кафе и ресторанов.

Газовые грили, как правило, бывают небольшого размера, напоминают сервировочный столик на колесах. Основные составляющие: рабочая поверхность, теплоотражающая крышка и нижняя полка для посуды. Существуют также модели с вертелом и крышкой. Бывают газовые грили на лаве (газовые конфорки разогревают лаву, а на ней жариться мясо) и на противне (в данном случае мясо готовится на подогретом газом противне).

Электрические грили можно использовать лишь там, где есть электрическая розетка. Как правило, в набор таких грилей входит противень, на котором и поджаривается мясо.

Угольные грили – это самый распространенный тип грилей в нашей стране. Они могут самой разнообразной формы (круглые, прямоугольные, квадратные), а изготавливаются из чугуна или металла. Жаровня угольных грилей имеет специальную выемку для сгорания топлива и решетку, которая устанавливается сверху. Часто в комплект также входит теплоотражающая крышка, которая позволяет поддерживать постоянную температуру в жаровне в процессе приготовления пищи.

Грили- коптильни или барбекю – как правило, такие виды грилей укомплектованы специальной плотно закрывающейся крышкой. Обычно они имеют два отверстия для вентиляции на дне котла и на крышке. С помощью данных отверстий регулируется температура внутри. Грили такого типа можно использовать как обычный гриль, как духовку и как коптильню. В качестве топлива применяется древесный уголь или специальные брикеты для барбекю.