



Informacja prasowa
Warszawa, 27.04.2023 r.

Majówka z grillem w roli głównej

Przed nami majówka, czyli otwarcie sezonu na grillowanie. Zanim zdecydujemy się na zakupy soczystych warzyw i mięsnych steków warto przyrzeć się sprzętowi do grillowania. A wybór jest duży - od tradycyjnych grilli węglowych poprzez elektryczne, gazowe, po wędzarnie i paleniska. Nie zapominajmy też o potrzebnych akcesoriach. Grillowanie czas zacząć!

Majówkowe grillowanie stało się dla Polaków coroczną tradycją, a grill jest jej nieodłącznym elementem. Wybór odpowiedniego sprzętu to nie lada wyzwanie. Zwykle to zakup na dłużej, dlatego warto przemyśleć jak często sięgamy po smakołyki z rusztu, jakie najbardziej lubimy i jak spędzamy czas przy grillu. *“Do wyboru mamy trzy rodzaje grilli - węglowe, gazowe i elektryczne i każdy z nich, w zależności od potrzeb, jest dobrą opcją.”* - mówi Edyta Gaczyńska, Category Manager w Leroy Merlin.



1. Grill węglowy 40 x 32 cm, Icarus Alpha II Trolley, Naterial, 599 zł
2. Płyta żeliwna do grilla Monarch/Royal 37 x 27.3 cm, Broil King, 369 zł
3. Grill gazowy Hudson, 3+1 pal., 13.5 kW, Naterial
4. Grill węglowy Phoenix Beta II, śr. 54.5 cm, Naterial, 699 zł.

Grill węglowy, gazowy czy elektryczny?

Jeśli cieszą nas długie biesiady z ogniem i dymem w tle, to grill węglowy będzie strzałem w dziesiątkę. Potrawy przygotowane na “żywym” ogniu są pełne aromatu i najbardziej oddają

charakter rodzinnego grillowania. "Przy zakupie **grilla węglowego** warto zwrócić uwagę czy jest z pokrywą - takie modele dają więcej możliwości przygotowania dań. Ważne jest też czy grill zawiera popielnik i jego konstrukcja pozwala na swobodny dopływ powietrza do dolnej miski, co wpływa na szybkość rozpalenia ognia." - mówi Edyta Gaczyńska, Category Manager w Leroy Merlin.

Jeśli stawiamy na komfort i chcemy uniknąć uciążliwego, gryzącego dymu i doglądania ognia, to warto postawić na grille gazowe lub elektryczne. "W **grillu gazowym** dobrze sprawdzić czy ruszt jest żeliwny lub żeliwny emaliowany, a palniki wykonane ze stali nierdzewnej. Dobry grill gazowy zaopatrzone jest w termometr i palnik boczny, który może przydać się do przygotowania innych dań. Z kolei w **grillu elektrycznym** moc to podstawa, ważna jest też jego kompaktowość i lekkość oraz materiał z którego wykonany jest ruszt - najlepiej żeliwo, które szybko się nagrzewa i długo oddaje ciepło. Wybierając grill sprawdzimy też stabilność konstrukcji oraz jego mobilność, którą docenimy np. podczas nagłego deszczu. Nie bez znaczenia jest też kwestia przechowywania grilla poza sezonem. Tutaj najlepiej sprawdzą się grille elektryczne lub poręczne grille turystyczne. Duże gazowe grille warto zaopatrzyć w pokrowiec - dodaje.



1. Grill gazowy 3 pal. 8.8 kW, Royal 320 Broil King, 3199 zł 2. Grill węglowy Phoenix, śr. 37 cm, 149 zł 3. Grill węglowy MG905, 54 x 34 cm, MasterGrill&Party, 259 zł 4. Grill gazowy Hudson, 3+1 pal., 13.5 kW, Naterial.

Przydatne dodatki

Aby zaskoczyć gości wyjątkowym i aromatycznym smakiem przygotowanych dań warto oprócz grilla zastanowić się na **wędzarnią** - wolnostojącą, jeśli mamy więcej miejsca w ogrodzie, lub **generatorem dymu do grilla**, który sprawdzi się z grillami na węgiel drzewny, drewno i gaz. Niepozorny metalowy pojemnik na zrębki drzewne najlepiej pasuje do grilli z pokrywą, dzięki czemu można uzyskać efekt wędzenia dymem np. z drewna wiśni, jabłoni, olchy lub innego gatunku. Z kolei bezprzewodowy **termometr Naterial** zadba o pożądany stopień zgrillowania steka. Dzięki sondzie wewnątrz szpikulca można bez ryzyka oparzenia wetknąć termometr w pieczone mięso i następnie dokładnie odczytać temperaturę na cyfrowym wyświetlaczu. Ciekawą alternatywą dla steków, szaszłyków i kiełbasy z grilla jest kamień do pizzy lub piec do pizzy do grilla. **Kamień Naterial**, dzięki uniwersalnemu rozmiarowi (śr. 33 cm) zmieści się do większości grilli, można używać go też z powodzeniem w piekarniku m.in. do wypieku pieczywa. **Piec do pizzy do grilla** jest większy (śr. 45 cm.) ale

zapewnia szybsze nagrzanie i większy komfort przygotowania pizzy. Inne przydatne gadzety do grilla to również prasa do burgerów, kosz do grillowania warzyw oraz kamień solny, który idealnie sprawdzi się do grillowania ryb i owoców morza.



1. Piec do pizzy do grilla Material, 45 x 35 cm, 299 zł 2. Generator dymu do grilla Material, 22 x 10 x 4.5 cm, metal, 41,99 zł/szt. 3. Termometr do grilla na baterie Material, 62,99 zł/szt.

Paleniska i ogrzewacze

Wyjątkowego klimatu w ogrodzie doda palenisko, wokół którego może skupić się ogrodowe przyjęcie. Oprócz nastroju *Palenisko Ovieta* może być wykorzystane też do grillowania - wystarczy dokupić grilla z rusztem i trójnogiem. Taki zestaw pozwala cieszyć się ciepłem oldschoolowego ogniska i idealnie nadaje się do pieczenia pianek, kiełbasek i innych specjałów na świeżym powietrzu. Z kolei z *ogrzewaczem ogrodowym MIR-H45S* zasilanym paliwem propan-butan niestraszny będzie chłód majowych wieczorów. Nowoczesny design sprawia, że ogrzewacz pasuje do wielu aranżacji tarasowo-ogrodowych. W zestawie z ogrzewaczem znajduje się reduktor, wąż do podłączenia butli oraz kamienie z lawy wulkanicznej.



1. Palenisko ogrodowe 70 x 70 cm, Ovieta Nordflam, 529 zł/szt. 2. Ogrodowy ogrzewacz gazowy 11,7kW, 53 x 53 x 173 cm, 2229 zł/szt. 3. Ogrodowy ogrzewacz gazowy, MIR-H45S, 11,7 kW, 1199 zł/szt.

Użyteczne produkty ułatwiające grillowanie znajdują się w sklepach stacjonarnych Leroy Merlin i sklepie internetowym.

Więcej inspiracji i informacji na [leroymerlin.pl](https://www.leroymerlin.pl) oraz w katalogu Ogród 2023.



Dodatkowe informacje:

PR_produkt@leroymerlin.pl

www.media.leroymerlin.pl

www.leroymerlin.pl

Zdjęcia hi-res: <https://we.tl/t-i02cubcMWK>