

Dům & Bydlení

PRÁVO

13. 5. 2020

ZDENĚK JUŘICA
spolupracuje
se Sluncem

S GRILEM
hravě připravíte
báječnou hostinu

Sdílejte hezké zážitky
**V ZAHRADNÍ
KUCHYNI**



Užijte si domácí grilování s plynovými lahvemi TOMEGAS

Grilovací sezóna je už za dveřmi a přes všechny okolnosti, které v současné době zažíváme, věříme, že i letošní bude zajímavá a pestrá. Grilování není přece jen primárně o přípravě jídla, ale jde o společenskou událost, při které se sejde rodina nebo přátelé a společně si užívají příjemnou chvíli. Mnoho diskusí se věnuje přípravám a zaručeným receptům, ale také se řeší, na jakém grilu je to nejlepší. Dřevěné uhlí, elektřina, nebo plyn?

Mylně se většina lidí domnívá, že pro chuť pokrmu je zdroj tepla zásadní. Není to pravda, protože chuť pokrmu vzniká hlavně působením tepla a odpařováním tuků z povrchu paliva a jejich následným zachycením na povrchu pokrmu. Opakovaným zkoušením ani oborník nepozná, na jakém grilu je maso připraveno. Výběr „paliva“ může ovlivnit něco zcela jiného. Třeba i to, že některé obytné domy mají ve stanovách zakázáno grilování na otevřeném ohni čili na uhlí. Kdo má dům a vlastní zahradu, je ve výhodě.

Naším trumfovým esem je ale plyn – zkapalněný propan. Vysvětlení je jednoduché. Plynových grilů je na trhu největší výběr, od těch nejmenších až po velké poloprofesionální grilovací soupravy s bohatým příslušenstvím. Výhoda plynu je patrná na první pohled. Rychlost přípravy grilu a jeho nahřátí nemá totiž konkurenci. K tomu připočteme jednoduchou a plynulou regulaci výkonu, která nám umožňuje obratem reagovat na probíhající proces vlastního grilování – třeba při změně grilovaného pokrmu. Při spalování plynu nevzniká žádný odpad, a proto se gril snadno čistí, což je komfortní. Mimochodem v letošních testech o nejlepší gril vyhrál právě plynový. Kdo tedy dá z uvedených důvodů přednost plynovému grilu, potřebuje ovšem tlakovou lahev. Sáhnete-li po sytě červené lahvi TOMEGAS, nemůžete střelit vedle. Široká distribuční síť zajistí snadnou dostupnost výměny lahví a bohaté zkušenosti pak kvalitu. Prakticky všechny tlakové lahve TOMEGAS jsou opatřeny speciální jednorázovou plombou, která zaručuje vysokou kvalitu a správnou hmotnost obsahu lahve, ale také

bezpečnou manipulaci a používání. K dostání jsou lahve různých velikostí od 2 do 33 kg.

Na skutečné fanoušky grilování na plynových grilech cílí nová tlaková lahev s obsahem 5 kilogramů (výška 45,5 cm a průměr 22 cm), která se stala vyhledávaným a praktickým pomocníkem. Poměrně dlouho vydrží, je vybavena novým bezpečnostním ventilem, má nízkou hmotnost, a tak se s ní snadno manipuluje. Nová lahev doplnila sortiment tlakových lahví TOMEGAS PREMIUM, mezi nimiž jsou i lahve vyrobené z kompozitních materiálů (výhodou je velmi malá hmotnost). Pro grilování se doporučuje používat pouze čistý propan, který má lepší kvalitu plynu i při nízkých teplotách zejména pod 10 °C. Grilovat lze potom bez problémů i v zimě. Propanové

lahve TOMEGAS v typicky červeném designu najdou uplatnění jak při grilování, tak i u dalších činností spojených s domácností a hospodařením. V poslední době například vzrostla popularita terasových ohřivačů, které zpříjemňují a hlavně prodlužují pobyt na terase nebo zahradě domu i v chladnějších dnech. V tomto případě se spíše používají lahve s plněním na 10/11 kg. Pro zajímavost propanový zářič o výkonu 11,7 kW má spotřebu 840 g za hodinu, a tudíž vydrží 12 hodin. Tlakové lahve TOMEGAS jsou vhodné i pro všechny spotřebiče v karavanech a obytných vozech.

Několik rad na závěr. Pokud zrovna lahev nepoužíváte, vždy uzavřete ventil na lahvi. Při každé instalaci nové lahve zkontrolujte těsnění na regulátoru zařízení. Pro kontrolu těsnosti připojení lahve a zařízení rozpustte ve vodě trochu jaru a roztok naneste na spoj, například rozprašovačem. V případě, že se budou tvořit bubliny, spoj netěsní. A to je vše.

Další informace na www.tomegas.cz

