



# 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?**

**M**ylně 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 sytější červené lahvi TOMEGAS, nemůžete střílet vedle. Široká distribuční síť zajistí snadnou dostupnost výměny lahvi 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 činnostech 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 rozpustíte 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](http://www.tomegas.cz)**

