

# איך בוחרים גריל הז?

## מבטרים

מספר המבטרים בגריל מאפשר שליטה טובה יותר בחום שבתוך הגריל. מספר מבטרים מאפשרים צליה גם בשיטת "החימום העקיף" בנוסף לשיטת הצליה הישירה. חשוב להקפיד במבטרים שבקצה יש רשת (גם דרישת התקן הישראלי) שתמנע מהרקים "לתפוס תנומה" שם, דבר הגורם לפעמים לסתימה ופריצת להבה משם. המבטרים צריכים להיות מנירוסטה כדי שיחזיקו מעמד בחום ובתנאי העבודה הקשים של הגריל, חשוב שהחברה תיתן אחריות למינימום 3 שנים על המבטרים. מנסיון, מבטרים מפח או ברזל יצוק נוטים להירקב אחרי תקופה קצרה!!

## BTU (British Thermal Units)

ה-BTU אינו מודד את עוצמת הצליה! זוהי טעות נפוצה! ה-BTU רק נותן אינדיקציה לכמות הגז שהמבער יכול לשרוף בשעה! גריל מהונדס היטב ומתכונן כיאות יחסוך בגז, יצלה וישתמש בכמות הגז בצורה יעילה ונכונה. גם המשתמש יחסוך בגז! עוצמת גז חזקה היא לפעמים חזקה מדי, שורפת את הבשר יתר על המידה וגורמת לבלאי מואץ של המבטרים!! באופן כללי ה-BTU צריך להיות פרופורציונלי לשטח הצליה של הגריל.

## רשתות הצליה

הרשתות מיוצרות ממספר חומרים. הרשת הפשוטה ביותר הינה רשת כרום. רשת טובה יותר היא רשת המצופה אמייל. רשת נוחה היא רשת נירוסטה, ויש גם רשתות יצוקות. רשתות אמייל קלות יותר לניקוי. רשתות יצוקות ואגרות חום טוב יותר, ורשתות הנירוסטה עמידות לשנים רבות אך קשות יותר לניקוי.

## פיזור חום: אבני לבה, אבנים קרמיות, מפזרי להבה (Flavorizer® Bars)

תפקיד הפריטים הנ"ל הוא לפזר את החום היוצא מהמבטרים על פני כל השטח. השיטה הטובה ביותר שקיימת היא שיטת המשולשים של וובר (Flavorize® Bar). בשיטה זו פיזור החום הוא היעיל ביותר וגם תופעת פריצת הלהבה ("שלהוב") קטנה באופן משמעותי יחסית לשאר השיטות.

בשיטת המשולשים של וובר הם מתוכננים כך שמצד אחד השומן מחליק כלפי מטה ולא מצטבר ומצד שני העשן מתאדה ומחזיר את הריח לבשר.

שיטת אבני הלהבה לעומת זאת, היא שיטה ישנה יותר, לוקה בחוסר פיזור חום אחיד ובפריצת להבה בשל הצטברות השומנים, דבר שלעיתים שורף את הבשר.

האבנים הקרמיות ואבני ה-Hot-blocks השטוחות והלבנות עדיפות על פני האבנים אך עדיין אינן מתקדמות כמו השיטה של וובר. בגרילים בסגנון אוסטרלי ניתן למצוא "דפיוזר" – פלטת מתכת המפזרת את החום במקום אבנים. פלטה זו אמנם מונעת את פריצת הלהבה אך עדיין אינה מפזרת את החום בצורה אחידה ומספקת.

## שטח צליה

אם אתם מארחים הרבה, יש חשיבות יתירה לשטח הצליה של הגריל. יש לבדוק את פיזור החום שבגריל. לפעמים בגרילים שאינם מתוכננים כיאות ואין להם משולשים המחזירים את הלהבה בצורה טובה ישנם "שטחים מתים" שאינם מחממים כלל.

## קומה נוספת

קומה זו משמשת לחימום והיא רחוקה יותר מהאש. בקומה זו משתמשים בהרבה מקרים כמו הפשרת פיתות וכו'.

## הצתה

בגרילים הפשוטים "הצתה" היא "עקב האכילס" של הגריל. תקלות רבות ישנם בהצתה של גרילים פשוטים, בגרילים איכותיים ההצתה תתבצע במעגל סגור כשיש פלוס ומינוס היוצאים מכפתור ההצתה ויוצרים מעגל סגור המבטיח הצתה תקינה לאורך זמן.

## הדלקת Crossover®

הצתה כזו עובדת בשיטת הפילוט כך שאין צורך ללחוץ על ההצתה כל פעם שרוצים להפעיל את אחד המבטרים. מספיק שמפעילים את המבער הראשון וממנו מדליקים את כל המבטרים האחרים, שיטה זו ייחודית לוובר.

## אמבטיית הגריל

בגרילים איכותיים שיחזיקו מעמד לשנים רבות האמבטיה תהיה מיציקת אלומיניום. זהו החומר האופטימלי לגרילים אך הינו יקר ולכן רק החברות המובילות משתמשות בו. בגרילים הפשוטים, ובעיקר בגרילים בסגנון אוסטרלי, ישתמשו בכיפופי מתכת פשוטים, שברבות השנים יחלידו ויעלו קורוזיה. לעומתם יציקות האלומיניום ישמשו לשנים רבות.

## מערכת ניקוי ורכוז שומנים

לגריל איכותי תהיה מערכת נשלפת לרכוז השומנים לקערית שבתחתיתה. יש לשים לב שגריל הוא מוצר המתלכלך רבות ועל מנת שיהיה ניתן לנקותו עדיף שהשומן יזל בצורה חכמה לתבנית חד פעמית הניתנת לניקוי.

## מד חום

על מנת לשלוט בחום בגריל גז יש לדעת מה הטמפרטורה ולבדוק את הגריל. מתכונים רבים דורשים לצלות על טמפרטורה מסוימת לזמן מסוים, ולכן רק מדחום איכותי עם שנתות יוכל לתת פתרון לעניין הזה.

יש גרילים פשוטים והמדחום יושב רק על החלון של הגריל. במקרה כזה המדחום לא ממש יתן קריאה נכונה, מדחום איכותי יושב כשקצהו בתוך הגריל מבפנים!!

## מרחק המבטרים מהאש

בגריל איכותי המרחק בין האש לאבנים הוא חיוני ביותר. לדבר שתי משמעותיות עיקריות:

1. ככל שהמרחק רב יותר כן "פתיחת החום" פזור טוב יותר!
2. ככל שהמרחק רב יותר תופעת פריצת הלהבה – "שלהוב" שנובעת משריפת השומנים ללא מגע של הבשר וכך הבשר יצלה טוב יותר.

## אחריות ושרות

חשוב לקנות גריל במקום מסודר ומיצרן שמייצר שנים רבות. גריל גז איכותי אינו מוצר זול ולכן כדאי לקנות במקום מוכר שקיים הרבה שנים בשוק ומוכר מותג המוכר כך שניתן יהיה להשיג חלקים לאורך זמן.

זמן האחריות המינימלי שרצוי לבקש ברכישת גריל הינו 3 שנים. בגרילים זולים ולא איכותיים המבער יחזיק מעמד כשנה בלבד ויש לקחת זאת בחשבון.

