

Inspirace



SOUTĚŽ
SE SONY O HERNÍ
KONZOLI PRO 3D

MYČKA
šetří peněženku
i ruce

Štěpánka Hilgertová

S vodním slalomem jsme si „sedly“

Vše o 3D

ZDARMA
pro zákazníky
elektroprodejen
Euronics

POD LUPOU

3D televizor Panasonic TX-P50VT20E • automatický vysavač Ecovacs D54 • 3D Blu-ray přehrávač Panasonic DMP-BDT300
• parní trouba AEG-Electrolux Competence 98203-5 • retrogramofon Hyundai RTCC 515RIP

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE • TEST

stolní gril Hyundai GR 114

DVOJITÝ a levný

V minulém čísle jsme vám představili elektrický gril této značky, v tomto se podíváme na gril stolní (podzim se blíží...), vybavený kamennou deskou a deskou s nepřilnavým povrchem. Musím říci, že ten minulý byl výtečný a navíc levný, takže jsem se na tenhle raději moc netěšil.

Gril k vám dorazí složený. Oddělené (a pečlivě zabalené) jsou pouze kamenná deska zabírající zhruba polovinu grilovací plochy a nepřilnavý povrch potažený plech, který položíte na druhou část. Pod ně se pak zasouvají pánevky na raclette, tedy na rozpečení sýra, s tepelně izolovanou rukojetí (dostanete jich osm), topná spirála je pak těsně pod kamenem prakticky po celé grilovací ploše.

Dobré zpracování

Byl jsem příjemně překvapen velmi dobrým dílenským zpracováním. Plastový výlisek je solidní, o jeho krycí plech se nepořezáte, ani když si na něj omylem sáhnete, a bytelně působí i drátové úchyty pro kamennou desku, která pochopitelně není nejlépeší. Opět nechybí plynulá regulace výkonu a výrazná kontrolka. Kamenná deska má výraznou drážku, která zachytí tuk či šťávu (nezapomeňte, že



Výrobní zpracování, stabilita i odvod tepla jsou výborné, i když nečekejte nějaký vysoce kvalitní nepřilnavý povrch. Nicméně s mytím jsem problém neměl, deska se jen po dvou grilováních nepatrně zkroutila, což se dalo napravit. Solidní je – vzhledem k ceně – kámen s leštěným povrchem, který se rovněž snadno udržuje.

pokud maso nakládáte do marinády, mělo by se před grilováním osušit) a vybrání má i plech. Pod pánevky na raclette jsou v plechu taktéž vybrání, ale ty se k zachycení odkapávající šťávy použít nedají a nebylo by to ani ono, protože díky koncepci (sýr se musí v pánevčkách rozpéct) je plech poměrně horký. Tuk proto někdy – pokud nedáte pozor či porušíte grilovací zásady – může stéct až na stůl a je dobré na to dopředu pamatovat. Naštěstí je přes základový plastový výlisek přetažen plech, takže ten v tomto okamžiku přijde do styku např. s horkým tukem jako první.

Nezapomeňte potřít gril

Gril jsem zkoušel jak na dřevěném stole, tak – s trochou sebezapření – na stolku se skleněným povrchem. Ani po několika desítkách minut grilování jsem neměl potíže s nějakou příliš zvýšenou teplotou, což je dáno i tím, že gril má výkon 1 200 wattů. Musím ale říci, že u tohoto

grilu jsem za něj (i kvůli bezpečnosti) vysloveně rád. Nejenže plně dostačuje pro ugrilování klobásek (jen se dělaly déle) a na rozpečení obyčejného sýra, ale bohatě stačil i k ugrilování lososového a kuřecího steaku na kameni. Ani drobné kousky masa nečinily problémy, jen myslíte na to, že se kámen rozežhívá pomaleji a také podstatně pomaleji chladne. Steaky jsem s jednou výjimkou nenakládal do marinády, pouze posypal kořením, takže jsem s odtokem přebytečných tekutin neměl problémy. Přesto si na to u toho velice levného stolního grilu dávejte pozor.

Před grilováním se doporučuje (je to i v příručce) potřít plochy trochou oleje, čímž bude i snazší údržba. Výborná je zástrčka kabelu, která nekouže v ruce a je za co ji uchopit. Celkově vzato, dávám tomuto grilu dvojku, za kombinaci cena/výkon – je to ovšem jasná jednička. Navíc s grilováním bez tuku na kameni, což pochopitelně nemá chybu, a pokud jste to ještě nezkoušeli, doporučuji ochutnat. ●

Hyundai GR 114

cena:	999 Kč
povrch a plocha grilu:	kámen a nepřilnavý povrch; 2x zhruba 275 x 185 mm (půlkruhová výseč) mytí v myčce; odvod tekutin: ano, deska s nepřilnavým povrchem; drážka, resp. vybrání u desek
příkon; délka kabelu:	1 200 W; 140 cm
rozměry (švh); hmotnost:	470 x 130 x 310 mm; 4,7 kg