



A grillezés legfontosabb kelléke kétségtelenül a grillsütő. Azonban vannak olyan nagyszerű kiegészítők, melyekkel a grillezés profi szintre emelhető.

Többek között ilyen a grillcsipesz, a szilikon kesztyű, vágódeszka és a hústépő villa is. Lássuk ezeket most egyenként, hogy miért és hogyan fogjuk hasznát venni eme praktikus eszközöknek.

Grillcsipesz

A grillcsipesz az abszolút nélkülözhetetlen eszköz grillezéskor, hiszen ennek segítségével fogjuk meg, tesszük a rácsra, forgatjuk és végül elvesszük az elkészült fogást. Persze ezek a műveletek kivitelezhetőek egy egyszerű villával is, azonban ha valaki kipróbálta már, milyen grillcsipesszel dolgozni, biztosan nem nyúl többet a villa után. Egy professzionális grillcsipesz ugyanis hihetetlen kényelmessé teszi az étellel kapcsolatos műveletek elvégzését. Méretének köszönhetően biztonságos távolságból tudjuk kezelni a sülő ételt, ezzel is elkerülve az esetleges égési sérüléseket.

Szilikon kesztyű

Hasonlóan a grillcsipeszhez, a szilikon kesztyű viselésével szintén az égési sérülésektől tudjuk megóvni magunkat. Egy ilyen darab akár 260 Celsius-fokig hőálló, ráadásul bordázott felülettel rendelkezik, ami segíti a biztos fogást. Ezek a kesztyűk jellemzően egy méretben kaphatók, de olyan a kialakításuk, hogy a kis és nagy kezűek számára egyaránt megfelelőek.

Vágódeszka

A legtöbb konyhai teendőben nagy hasznát vesszük a vágódeszkának, hiszen húsok szeletelésére éppoly alkalmas, mint a zöldségek felaprítására. Nincs ez másként akkor sem, ha éppen grillezéshez készülődünk, hiszen egy vágódeszkát kültéren éppúgy fel tudunk használni az étel előkészítésére, mint ahogy alkalmas lehet az elkészült fogások tálalására is.

Emellett, ha speciális grillezéshez való [vágódeszka beszerzése](#) mellett döntünk, plusz egy előnnyel számolhatunk. Ezeknél ugyanis általában van kialakítva egy „csatorna” a vágódeszka

szélein, ami a szaftosabb sült húsok után felfogja a nedvességet.

Hústépő villa

A hústépő villa a megsült húsok szétbontásához ideális társ, valamint akkor is segítséget nyújt, ha szeletelni szeretnénk a nagyobb húsdarabokat. Azonban az ilyen nagyobb darabokhoz nem csak egy olyan eszközre van szükség, amellyel biztosan meg tudjuk tartani a húst, hanem egy nagyon éles és vékony kés is elengedhetetlen a feladathoz.

Ha nincs éles késünk, akkor a hús szétbontása megoldható két hústépő villa segítségével is. Az így szétcincált darabok alapanyagának szendvicsbe tökéletesek, de készíthetünk belőle az esti filmhez húsos nachost is.

Amennyiben szeretnél te is ilyen professzionális grill kiegészítőket beszerezni, keresd fel a Grillplaza.hu weboldalát, ahol számos prémium minőségű eszköz közül tudod kiválasztani a számodra megfelelőt!/X/