



K-Raudan viisi vinkkiä grillaukseen – valitse grilli käyttötarpeesi mukaan ja nauti tuloksista

Hyvän grillaustuloksen takaa omaan käyttötarpeeseen ja tilanteeseen sopiva grilli. Grilliä voi käyttää monipuolisesti niin ruuanlaittoon kuin leivonnaisten kypsentämiseen. Puhdas grilli ja asianmukaiset grillaustarvikkeet mahdollistavat nautinnolliset grillaushetket, oli kyse sitten nopeasta arkiruoan valmistuksesta tai kiireettömästä grillauksesta kamado-grillillä. Kesän grillimalliuutuuksia ovat hiiligrilleihin kuuluvan kamadon lisäksi pellettigrilli, joka yhdistää savustuksen ja tasaisen lämmöntuoton.

Vinkki 1: Valitse grilli tarpeiden mukaan

Grillaatko monta kertaa viikossa vai satunnaisesti viikonloppuisin? Nauttiiko grilliherkuistasi iso vai pieni ruokakunta? Grilli kannattaa valita omien tarpeiden mukaisesti.

Kaasugrilli on hyvä valinta grillaajalle, joka haluaa nauttia mahdollisimman vaivattomasta grillaamisesta. ”Kaasugrilli on nopeasti käyttövalmis ja sen käyttäminen on yksinkertaista. Kaasugrilleissä on usein myös tarjolla enemmän grillauspinta-alaa, jolloin grillaaminen isommallekin porukalle on vaivatonta ja nopeaa”, myyntipäällikkö **Harri Peltonen** K-Rauta Porista kertoo. Tarkka lämmönsäätely on myös kaasugrillin etu.



Nelipolttimoinen kaasugrilli alas taittuvilla sivupöydillä ja sivupolttimella (Cello Carbon 419)

Hiiligrillaaminen vaatii kaasugrilliin verrattuna hieman enemmän aikaa esivalmisteluihin, ja grillaustekniikoiden opetteluhaluista on hiiligrillaamisen yhteydessä hyötyä. ”Lisävaivan palkaksi saa kuitenkin sen aidoimman grillauskokemuksen. Hiiligrilleissä voi käyttää perinteisten hiilien vaihtoehtona brikettejä. Ruokaan tulee niiden myötä oma lisävahteensa”, Peltonen sanoo ja jatkaa: ”Briketti on hyvä valinta silloin, kun grillataan pitkään ja lämpötilan on pysyttävä tasaisena. Grillihiili puolestaan syttyy brikettiä nopeammin.” Peltonen mukaan hiiligrilleissä etenkin kamado-grilleille nähdään jatkossa isoja kasvulukuja niiden nopeasti kasvavan suosion takia. Kamado-grilli on suosittu grillin monipuolisen käyttömahdollisuuden takia.



Pallogrilli perinteiseen hiili- ja brikettigrillaukseen (Cello THE57 MG)

Myös sähkögrilleille on kysyntää, varsinkin jos halutaan mukana kuljetettava grilli tai halutaan grillata mahdollisimman vaivattomasti esimerkiksi parvekkeella. ”Kannattaa kuitenkin tarkistaa kaupunkien ja taloyhtiöiden järjestyssäännöt, jos suunnittelee grillaamista esimerkiksi puistossa tai parvekkeella”, Peltonen sanoo.

Vinkki 2: Nautiskele grillauksesta

Matalaan lämpötilaan ja pitkään grillausaikaan perustuva Low & slow -grillaustrendi on nyt yksi suosittu tapa grillata. ”Moni haluaa tehdä itse herkullista pulled porkia tai naudanrintaa eli briskettiä, ja näiden valmistaminen on juurikin Low & slow -tyyppistä grillaamista. Tämä grillaustapa vaatii aikaa, mutta lopputulos palkitsee: sitkeätkin lihapalat kypsyvät ajan kanssa mureiksi. Samalla Low & slow -grillauksessa lihan pintaan saadaan sellaiset aromit ja maut aikaan, mitä ei oikein muulla tavalla voi toteuttaa”, Kajosaari kertoo.

Low & slow -grillaus onnistuu erityisen hyvin hiiligrilleihin kuuluvalla kamado-grillillä. ”Kamado-grilli on tämän hetken hitti grillimalleissa. Kamado-grilli hankitaan usein perheen toiseksi grilliksi esimerkiksi kaasugrillin viereen. Kamado-grillin ylivoima pitkä kypsytysaika vaativissa ruoissa perustuu siihen, että tiivis keraaminen ulkokuori pitää lämmön grillissä pitkään tasaisena eikä päästä talvellaakaan grillatessa lämpöä karkaamaan. Kamado-nimi kertoo hyvin tästä: ”kamado” tulee japanin kielestä ja tarkoittaa uunia”, K-Raudan tuotepäällikkö **Sauli Kajosaari** kertoo.

Vinkki 3: Käytä grilliä monipuolisesti

Grilliä voi käyttää hyvin monipuolisesti: grillillä voi kypsentää lihaa, kalaa ja vihanneksia, hedelmiä, mutta myös leipoa tai tehdä pizzaa. Tämä näkyy myös grillaukseen liittyvissä tarvikkeissa, jotka laajentavat grillillä valmistettavien tuotteiden valikoimaa.

”Tämän kesän uutuustuotteita ovat esimerkiksi valurautaiset parilat, padat ja pannut, joita voi käyttää kaikenlaisissa grilleissa. Joissakin grillimalleissa on grilliritilässä jopa reikä valmiina näitä patoja ja pannuja varten. Tosin patoja ja pannuja voi käyttää aina myös grilliritilän päällä kaiken merkkisissä grilleissa. Pariloilla, padoilla ja pannuilla saa lisävivahdetta grillin monipuoliseen käyttöön ruoanvalmistuksessa”, Kajosaari kertoo.

Grillauksen monipuolisuutta korostaa myös grillaus ympäri vuoden ja yhdessäolo grillauksen äärellä. ”Grillaaminen kaikissa sen eri muodoissa on nykyään erityisen suosittua, onhan grillistä tullut jo monessa taloudessa varsinkin kesäaikaan ruokien pääasiallinen valmistuspaikka niin arkena kuin erityisesti viikonloppuina. Ympärivuotinen grillaaminenkin tulee yhä yleisemmäksi ja grillillä voi kypsentää myös esimerkiksi joulukinkun”, Kajosaari sanoo.

Vinkki 4: Tutustu uutuuksiin

Kamado-grillien lisäksi grilliutuuksia ovat nyt pellettigrillit. Pellettigrilli yhdistää savustuksen ja erityisen tasaisen lämmöntuoton.

Pellettigrillit ovat pitkälle automatisoituja, grillauskäyttöön sopivilla puupelletteillä toimiva grillejä, joissa savunaromit tuovat mahtavia makuja valmistettaviin ruokiin. Pellettigrillit tarvitsevat myös sähköä toimiakseen. ”Ne ovat uusi ja vielä suhteellisen pieni juttu Suomen grillimarkkinassa, mutta aivan varmasti kasvava tuoteryhmä tulevaisuudessa”, Kajosaari kertoo. Pellettigrillit eroavat perinteisistä savustusgrilleista helppokäyttöisyytensä lisäksi elektronisen ohjauksen ja käytetyn polttoaineen eli pellettien osalta.



Pellettigrillissä on digitaalinen ohjauspaneeli ja syötettävän pelletin määrästä huolehtiva lämmitysjärjestelmä (Traeger Timberline 850)

Hyvää grillaustulosta tukee oikea grillauslämpötila. ”Grillausta auttavat lämpömittarit ovat nyt kovassa kasvussa. Suosittuja ovat etenkin langattomat mallit, joissa esimerkiksi matkapuhelimeen tai tablettiin voi ladata lämpömittarin lukemia kertovan sovelluksen”, Kajosaari kertoo.

Vinkki 5: Pidä grilli kunnossa

Grilli kannattaa puhdistaa säännöllisesti, sillä puhdas grilli vaikuttaa myös grillattavan tuotteen makuun. ”Puhdistuksessa on hyvä noudattaa grillikohtaisia ohjeita. Grillin puhdistukseen ja puhtaana pitämiseen on saatavissa muun muassa grilliharjoja, puhdistusaineita ja suojapeitteitä”, Peltonen sanoo.

Grillauksessa on hyvä huomioida se, että grilli on asetettu tasaiselle ja turvalliselle alustalle. Niin grilleissa kuin tarvikkeissa kannattaa panostaa laadukkaisiin ja turvallisiin tuotteisiin. ”Esimerkiksi grillinpuhdistusharja kannattaa uusia mieluummin liian usein kuin yrittää puhdistaa grilliä tukkoonharjatulla vanhalla grilliharjalla”, Peltonen muistuttaa.

Vinkkejä grillaukseen K-Raudan verkkosivuilla

Aloita grillikausi onnistuneesti: <https://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillikauppa/grillikauden-aloitus/>

Näin grillaat turvallisesti: <https://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillikauppa/grillaaminen-turvallisesti/>

Epäsuora vai suora grillaus – grillaustavat haltuun: <https://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillikauppa/epasuora-vai-suora-grillaus/>

Grillaustrendeinä nyt Low & slow, kamado, BBQ, savustus ja street food <https://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillikauppa/grillaustrendit-bbq-kamado-savustus-ja-street-food/>

Ohjeet grillin puhdistukseen ja hoitoon: <https://www.k-rauta.fi/inspiraatio-ja-ohjeet/grillikauppa/grillin-puhdistus/>

Lisätietoja:

Tuotepäällikkö Sauli Kajosaari, K-Rauta, puh. 040 7616 606, sauli.kajosaari@kesko.fi

Myyntipäällikkö Harri Peltonen, K-Rauta Pori, puh. 044 7868 359, harri.peltonen@k-rauta.fi

Viestintäpäällikkö Reetta Hiltunen, K-Rauta, puh. 040 520 9381, reetta.hiltunen@kesko.fi

K-Rauta – Yliättävän helppoa

Me K-Raudassa autamme niin kodin kunnostamisen ensikertalaisia kuin ammattilaisiakin onnistumaan rakentamisessa ja remontoinnissa mahdollisimman vaivattomasti. Laajin valikoima ja parhaat palvelumme varmistavat, että projektisi onnistuu – niin kivijalassa kuin verkossakin. Sinua palvelee 133 uudistunutta kauppaa kattaen koko Suomen Tammisaaresta Ivaloon. [K-Rauta.fi](https://www.k-rauta.fi)