



Giardinaggio.net
il verde intorno a te

BARBECUE 2



bistecchiere

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Dove acquistare](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Dove acquistare](#)

Cos'è



Quando si parla di bistecchiere bisogna fare una sostanziale differenza tra le bistecchiere elettriche e le bistecchiere classiche. Quest'ultimo modello permette di cucinare il cibo direttamente sulla fiamma del piano cottura, mentre quello elettrico è dotato di una propria presa collegata alla corrente elettrica che permette il riscaldamento della griglia e la cottura del cibo.

Caratteristiche

Le bistecchiere realizzate nella versione classica sono dotate di un manico piuttosto lungo in legno, materiale piuttosto resistente, che ne agevola la presa. Sulla base, realizzata in alluminio o in ghisa, verrà appoggiato il cibo. Il secondo materiale è senz'altro un buon conduttore di calore, si riscalda in breve tempo e mantiene a lungo la temperatura raggiunta. La bistecchiera ha una struttura interna formata da una serie di griglie, che danno un aspetto caratteristico al cibo quando è cucinato. All'interno di questo strumento di cottura possono essere cucinati tutti i cibi. La prerogativa principale è che non è necessaria la presenza di alcun condimento, quindi tutto ciò che vi è cotto viene cucinato in maniera sana e leggera. Possono essere grigliate le verdure, il pesce o la carne senza alcun problema. Cucinando le pietanze all'interno delle





bistecchiere si può produrre del fumo, per cui si consiglia di accendere la cappa per farlo aspirare. Il modello classico deve essere pulito in maniera accurata per evitare che residui di cibo possano rimanere attaccati. Si tratta di uno strumento indispensabile all'interno della cucina perché permette davvero di cucinare qualsiasi cibo in tempi piuttosto brevi. Quando invece si tratta di esaminare il modello elettrico occorre dedicare uno spazio maggiore, perché può essere un'ottima alternativa al barbecue classico. In molti preferiscono utilizzarlo proprio per questa sua caratteristica, direttamente in balcone oltre al vantaggio di poter avere anche in inverno la possibilità di gustare in casa un'ottima grigliata. La forma delle bistecchiere elettriche è essenzialmente simile a quella delle bistecchiere tradizionali, ma all'interno del sistema è presente una serpentina che riscalda la base della griglia e che permette la cottura del cibo. È possibile avere una regolazione della temperatura in base al tipo di cibo che dovrà essere cucinato. In questo modo la cottura è ottimale e non si rischia di bruciare nulla. Il fumo prodotto è piuttosto limitato e proprio per questa ragione si consiglia di utilizzarlo anche all'interno dell'abitazione. La pulizia delle bistecchiere elettriche riguarda la parte relativa alla griglia, in quanto il grasso sgocciolato è raccolto in un apposito contenitore che è facilmente pulibile. L'uso del barbecue elettrico è piuttosto semplice ed in ogni confezione sono riportate anche le istruzioni. È venduto già montato e pronto per l'uso. Si consiglia di tenere lontani i bambini dal barbecue elettrico quando è acceso per evitare che inavvertitamente possano scottarsi.

Come sceglierlo

La bistecchiera deve essere scelta in base alle proprie esigenze personali. Ovviamente può essere considerata un'alternativa alle bistecchiere elettriche, ma in cucina il modello classico non può assolutamente mancare. Quanti invece non hanno un giardino dove poter comodamente gustare delle grigliate al barbecue, possono sempre ripiegare su delle bistecchiere elettriche. Sul mercato sono presenti tanti modelli che si differenziano soprattutto per la loro grandezza, adatti a rispondere ad ogni necessità.

Dove acquistare

Il modello di bistecchiera classico si acquista presso i negozi che vendono stoviglie mentre quello elettrico si trova nelle aree dedicate agli elettrodomestici. Se si cerca un modello particolare è preferibile chiedere direttamente al rivenditore per avere la certezza di acquistare il modello che si stava cercando. In internet è possibile trovare le bistecchiere sia nella versione elettrica che nella versione classica e molti siti offrono possibilità di acquistare il prodotto direttamente on line. Ciascuno potrà decidere liberamente se effettuare o meno l'acquisto in riferimento alla qualità e al prezzo. Internet è una grande vetrina che però non offre la possibilità di toccare con mano il prodotto scelto. All'interno del sito sono riportate tutte le condizioni relative alla vendita e sono fornite le corrette indicazioni al consumatore nel caso in cui si dovesse rivelare un prodotto non conforme alla descrizione o non correttamente funzionante. Ad ogni modo la garanzia è sempre valida, ovunque si effettui l'acquisto.



braciere

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Dove acquistarlo](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Dove acquistarlo](#)

Cos'è



Il braciere è stato utilizzato per diversi anni come sistema di riscaldamento, soprattutto quando ancora non esistevano i tradizionali mezzi di riscaldamento per l'ambiente. Si utilizzava il camino nella stanza centrale, solitamente la cucina, e la brace era collocata all'interno di un braciere sistemato nelle altre stanze per poterle riscaldare. Oggi questa necessità non c'è più in quanto i moderni sistemi di riscaldamento permettono di avere all'interno dell'intera abitazione una temperatura piuttosto gradevole, ma il braciere può essere utilizzato ancora per cucinare. Il metodo è rimasto sostanzialmente invariato, perché al di sopra della brace raccolta in questo contenitore, si sistema una griglia sulla quale è poggiata la casseruola per poter cucinare. Naturalmente si tratta di un metodo di cottura

piuttosto lento e nella maggior parte dei casi si preferisce utilizzare del pentolame in terracotta perché raggiunge in breve tempo un'alta temperatura e la conserva a lungo nel tempo.

Caratteristiche

Il braciere indica anche il contenitore all'interno del quale è sistemato il combustibile per poter dar vita al barbecue. Questa





parola, oltre ad indicare questa funzione, definisce anche un altro oggetto usato sia per il riscaldamento degli ambienti che per la cottura del cibo. Riferendoci al braciere usato per la cottura del cibo, si parla di in un piccolo sistema, dove la brace riscalda la griglia, diventando così il principale sistema di cottura. Coloro che in casa hanno il camino, possono utilizzare con molta facilità questo sistema. Lo stesso barbecue potrebbe essere acceso all'interno del camino, in quanto è necessario sempre che ci sia uno spazio per la fuoriuscita del fumo, dal momento che non è possibile utilizzare il barbecue tradizionale in balcone durante i mesi più freddi perché le basse temperature renderebbero poco gradevole questo momento.

Come sceglierlo

Il braciere è in grado di contenere la brace e nasce proprio con questa funzione. Più grande è la sua struttura maggiore sarà la quantità di brace in esso contenuta. Una famiglia piuttosto numerosa che ha necessità di cucinare una quantità di cibo notevole, deve sempre orientarsi su un braciere dalle dimensioni considerevoli al fine di poter cucinare allo stesso momento su una griglia tutto il cibo necessario. Fondamentale è quindi esprimere al rivenditore le proprie esigenze per evitare di acquistare un braciere dalle dimensioni insoddisfacenti. Il materiale che riesce meglio a trattenere il calore e a conservarlo più a lungo possibile è senz'altro la ghisa, sicura e piuttosto pesante, la quale si riscalda in breve tempo. Nella maggior parte dei casi le griglie sono realizzate in ghisa, anche se i modelli risalenti a qualche anno fa avevano anche il braciere realizzato con lo stesso materiale. I bracieri moderni riescono a trattenere piuttosto bene la temperatura raggiunta, ma sono molto leggeri.

Dove acquistarlo

Il braciere si acquista presso i negozi che espongono in vendita oggetti per l'arredamento da esterno e barbecue. Chi fosse interessato a modelli piuttosto particolari realizzati solo da una particolare azienda produttrice, può visitare direttamente il sito per trovare il rivenditore più vicino. Il modello tradizionale è caratterizzato da una forma quadrata o rettangolare, anche se oggi sono in vendita bracieri anche dalla forma rotonda. Per dare un tocco di design al braciere si sceglie la forma rotonda, perché molto particolare anche se, rispetto alle altre due, ha una griglia dalla dimensione più ridotta in riferimento al barbecue classico e non a quelli di grandi dimensioni. Il costo di un braciere cambia in base al materiale con il quale è realizzato e alla sua grandezza. In alcuni casi è possibile trovare anche un braciere sostitutivo, qualora sia diventato logoro. In rete si trovano bracieri di ogni genere e qualità, proprio come nei negozi tradizionali, ma non si ha la possibilità di poter toccare con mano l'oggetto che si vuole acquistare, benché si abbiano le medesime garanzie di restituzione e qualità di un negozio normale. Chi fosse scettico nei confronti dell'acquisto in rete deve sempre considerare l'opportunità di verificare qui le ultime novità presentate sul mercato. In questo modo si usa internet solo per essere aggiornati sui nuovi prodotti. Il braciere in vendita è scelto facendo riferimento alle foto presenti sul sito e attenendosi alla descrizione riportata accanto ad ogni prodotto. Sul sito sono sempre riportate le condizioni relative alla vendita che il cliente deve leggere attentamente. Qualora dovessero verificarsi dei ritardi nella consegna si può sempre contattare il

rivenditore attraverso l'e-mail indicata sul sito, alla quale fare riferimento anche per qualsiasi altro eventuale problema.



costruire barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Progettazione](#)
- [Realizzazione](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Progettazione](#)
- [Realizzazione](#)

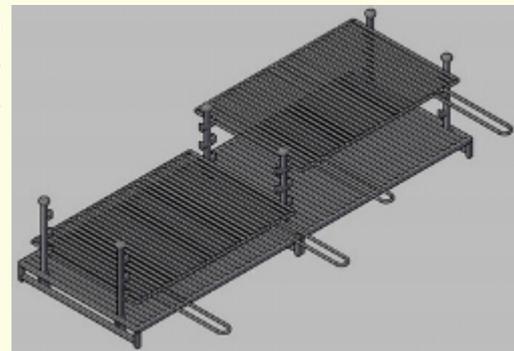
Cos'è



Realizzare personalmente un barbecue significa innanzitutto avere un minimo di abilità manuale e del tempo a disposizione da potervi dedicare. Chi non volesse avere quest'incombenza può rivolgersi direttamente presso un negozio e acquistare un barbecue prefabbricato.

Progettazione

Le fasi che conducono alla realizzazione di un barbecue sono diverse. Innanzitutto occorre tener presente che si tratta comunque di un barbecue in muratura che andrà ad occupare un certo spazio all'interno del



giardino. Coloro che hanno un'area verde piuttosto ampia non devono assolutamente porsi il problema perché qualsiasi spazio potrebbe essere adeguato per la sua costruzione, cosa differente invece è valutare correttamente la suddivisione del giardino nel caso in cui si abbia uno spazio piuttosto limitato. Generalmente, si preferisce collocare il barbecue in una zona prossima a quella dell'area pranzo, per creare un angolo piuttosto raccolto dove riunirsi anche insieme agli amici. Ogni modello di barbecue richiede tempi diversi. Iniziamo il nostro percorso partendo dal modello più semplice realizzabile anche da quanti non hanno mai dedicato del

tempo al fai da te. Si tratta di ricavare un piccolo spazio circondato da una fila di mattoni per proteggerlo dal vento e quindi facilitarne l'accensione. Non esiste in questo caso un braciere ma il fuoco si accende direttamente a terra e la griglia può essere posta a diverse altezze a seconda degli appoggi realizzati lateralmente. Si tratta di una soluzione ovviamente molto spartana che comunque offre la possibilità di usare il barbecue sia a carbonella sia a legna. L'acquisto dei mattoni deve essere specifico e ci si deve orientare solo su quelli refrattari, gli unici in grado di resistere alle alte temperature. Naturalmente questo modello si pulisce con estrema facilità perché occorre solo togliere la griglia e spazzare via i resti della carbonella o della legna. Per chi invece volesse realizzare un barbecue più completo, bisogna mettere in preventivo una spesa sicuramente maggiore, tenendo presente che i materiali da acquistare saranno diversi. Ovviamente non possono mancare i mattoni refrattari che saranno usati per il rivestimento della zona adiacente al braciere. Si inizia creando una solida base di appoggio, in uno spazio del giardino, dove non siano presenti troppe piante sia per evitare che le foglie possano sporcare il barbecue ma soprattutto per evitare che fiamme troppo alte possano danneggiare la vegetazione. Dopo aver realizzato la base, che deve essere di una larghezza adeguata per sostenere l'intero peso del barbecue, si può passare alle fasi successive. Realizzando precedentemente un piccolo progetto si seguiranno con maggiore facilità le varie fasi di realizzazione perché il disegno stesso aiuterà anche a indicare la quantità di materiale necessario da dover acquistare. La base del barbecue deve essere costituita anche da un vano porta legna che torna molto utile per riporre la legna necessaria per l'accensione. La zona del braciere è solitamente più larga e rivestita con i mattoni refrattari. La griglia deve avere diversi livelli di appoggio perché non tutte le pietanze gradiscono una fiamma piuttosto viva. La canna fumaria serve per disperdere il fumo ed evitare che possa infastidire gli ospiti. Le parti restanti sono realizzate in cemento che può essere anche dipinto di vari colori. La grandezza del barbecue è decisa direttamente dal proprietario il quale potrà anche costruirlo dalle dimensioni piuttosto ampie se ospiterà molta gente per le sue grigliate oppure dalle dimensioni piuttosto ridotte se usato solo dalla propria famiglia. Il vantaggio di costruire personalmente un barbecue è quello di poterlo personalizzare secondo le proprie necessità. Chi volesse può anche accostare la costruzione di un forno accanto, per rendere lo spazio ancor più completo. Si può sempre prendere spunto osservando i barbecue prefabbricati presenti nei negozi e cercare di realizzarne uno simile.

Realizzazione

Il barbecue, a seconda del modello scelto, richiede dei tempi di realizzazione più o meno brevi. Chi non avesse l'abilità necessaria e le conoscenze adeguate per la scelta dei materiali può sempre decidere di abbozzare il progetto e affidare i lavori a una ditta. Prima di iniziare a cucinare all'interno del barbecue bisogna verificare che tutto sia effettivamente funzionante, quindi si esegue sempre una prova prima di utilizzarlo. Un'unica accortezza deve essere riservata alla chiusura della zona del braciere. Attraverso l'uso di una piccola porta si limiterà l'ingresso agli animali e allo sporco. Se si è indecisi sulla scelta del materiale, si può sempre ricorrere all'aiuto del rivenditore chiedendo un consiglio per realizzare esattamente il barbecue che si è progettato.



forni da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Pulizia](#)
- [Dove acquistare](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierlo](#)
- [Pulizia](#)
- [Dove acquistare](#)

Cosa sono



I forni da giardino rappresentano un elemento dello spazio aperto piuttosto interessante perché offrono la possibilità di cucinare all'esterno, e nello stesso tempo arredano e completano lo spazio. La scelta è tanto vasta da confondere le idee. Nel corso del tempo i modelli si sono diversificati per fare in modo che il forno da giardino diventasse perfettamente integrato con lo spazio, qualunque fosse lo stile presente. Sono considerati un'ottima soluzione soprattutto se hanno anche la griglia per il barbecue. Quando si decide di acquistare un forno da giardino bisogna innanzitutto stabilire lo spazio in cui dovrà essere collocato, perché la loro dimensione è piuttosto considerevole e se non si hanno spazi sufficientemente adeguati non potrà essere installato. La maggior parte dei forni da giardino sono presentati in una serie di elementi facilmente assemblabili tra loro, inoltre diventano anche un'ottima alternativa per invitare a cena amici e gustare delle ottime pizze.

Caratteristiche



I forni da giardino sono realizzati con svariati materiali al fine di avere ciascuno uno stile che li distingua in maniera netta l'uno dall'altro. Chi desidera avere un giardino dallo stile piuttosto rustico si orienterà sicuramente sulla scelta di un forno da giardino classico realizzato in muratura. La struttura può essere più o meno completa, composta cioè non solo dalla zona del forno bensì anche da una zona barbecue, un vano porta legna, degli spazi laterali per l'appoggio degli accessori. Il forno da giardino può essere acquistato prefabbricato oppure realizzato personalmente. Nel primo caso il forno da giardino è scelto presso l'esposizione del negozio. In questo modo il cliente si



renderà conto anche della grandezza effettiva e dello spazio che andrà a occupare. Alcuni negozi effettuano un servizio di trasporto e montaggio, altri no. È importante, in ogni caso, che il forno venga appoggiato su una superficie perfettamente piana e sia saldamente fissato al terreno. In molti preferiscono sistemarlo presso la zona pranzo per creare un unico angolo maggiormente raccolto. Tra l'altro il forno è dotato di una canna fumaria, quindi non c'è assolutamente il problema della dispersione del fumo. I forni realizzati con un unico piano di cottura non presentano rotture e questo permette una diffusione omogenea del calore e una perfetta cottura del cibo. Si tratta di una particolarità da prendere seriamente in considerazione se si vuole scegliere un forno da giardino che garantisca un'ottima prestazione. Per coloro che non hanno mai utilizzato un forno da giardino bisogna provare svariate volte prima di trovare il metodo adatto per l'accensione e il giusto grado di temperatura per cucinare il cibo. Un forno da giardino può essere utilizzato non solo per la cottura della pizza, ma anche per altre pietanze.

Come sceglierlo

Il forno da giardino deve essere scelto tenendo presente le esigenze personali. Solo chi lo utilizza piuttosto spesso ritiene che questa sia una spesa piuttosto valida. Naturalmente, trattandosi di un forno da esterno può essere utilizzato solo durante il periodo estivo, ma offre comunque un ovvio vantaggio perché la dispersione del calore avviene certamente con maggiore rapidità rispetto all'accensione di un forno da cucina. La scelta relativa ai materiali è del tutto personale in quanto molto influisce anche il costo, quindi ciascuno dovrà sentirsi libero di acquistare il forno da giardino che può essere maggiormente corrispondente alle proprie necessità.

Pulizia

Dopo l'utilizzo, il forno richiede un'accurata pulizia per evitare che possano rimanere residui di cenere. Inoltre, l'accesso al forno è sempre chiuso da una piccola porta per evitare l'ingresso di animali o la sedimentazione di sporco, cosa che potrebbe accadere con maggiore facilità durante il periodo invernale. Ovviamente il forno deve essere pulito senza utilizzare sostanze aggressive. Per questa ragione bisogna

sempre chiedere consiglio presso il rivenditore. La stessa griglia del barbecue durante l'inverno potrebbe essere tolta e spostata in un'altra zona coperta. Dopo molti anni, il forno da giardino potrebbe richiedere dei piccoli interventi di manutenzione, necessari in quanto la struttura resta esposta alle intemperie.

Dove acquistare

Il forno da giardino, come si accennava prima, è un elemento che è entrato a far parte in piena regola dell'arredo del giardino, ragion per cui è venduto presso i negozi d'arredamento da esterni o nei negozi del fai da te. In molti preferiscono acquistare il forno da giardino associato al barbecue per avere un'unica struttura e una doppia possibilità di cottura. I costi relativi al forno da giardino dipendono soprattutto dalla grandezza del forno stesso e dalla qualità dei materiali impiegati. I modelli più piccoli presentano le medesime caratteristiche di altri più grandi, ma sono indicati anche per i giardini dalle dimensioni piuttosto ridotte.



forno a legna da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Tipologie](#)
- [Dove acquistare](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Tipologie](#)
- [Dove acquistare](#)

Cos'è



Il forno a legna da giardino è un forno da esterni che funziona a legna quindi ha un'accensione e dei tempi di cottura completamente differenti da un forno elettrico. Tutti siamo abituati a casa ad utilizzare il forno elettrico in dotazione alla cucina. Quando però si decide di acquistare un forno a legna da giardino bisogna essere consapevoli di dover imparare di nuovo a misurare la quantità di calore in maniera tale che il cibo non si bruci. La legna è un combustibile naturale quindi questo particolare metodo di cottura conferisce senz'altro al cibo un

gusto del tutto particolare, più intenso rispetto a un forno elettrico. Ovviamente, l'accensione del forno a legna per una persona non pratica potrebbe risultare difficoltosa soprattutto le prime volte. Potrebbe essere utile lasciarsi spiegare e consigliare da una persona che già utilizza da tempo questo tipo di forno. Trattandosi di un forno esterno può essere utilizzato soltanto durante il periodo estivo, ma comunque significa avere un ottimo vantaggio in quanto la dispersione del calore è certamente più rapida rispetto a quella di un forno all'interno di una cucina. Inoltre il forno a legna da giardino completa l'area dedicata al pranzo, e può essere associato anche ad un barbecue e ad una cucina da esterno. Per una maggiore comodità si consiglia di predisporre uno spazio interamente dedicato a tutto ciò che necessario per la cultura del cibo accostandovi anche un lavello.

Caratteristiche



Il forno a legna da giardino raggiunge temperature piuttosto elevate che si conservano a lungo. Ciò permette di cucinare quantità di cibo considerevoli, quindi è un'ottima soluzione quando si decide di invitare gli amici a cena. In molti pensano che il forno a legna da giardino possa essere utilizzato solo per la cottura della pizza, ma in realtà non è così. Tutto il cibo che si cucina nel forno elettrico può essere cucinato in un forno a legna e oltretutto, se è dotato anche del piano scaldavivande, ciò che è cotto come seconda portata può essere tenuto in caldo. La forma di un forno a legna da giardino può essere squadrata o rotondeggiante. Sarà il cliente a decidere quale modello gli sembra essere più adatto anche dal punto di vista estetico per il proprio giardino. Il forno può avere una grandezza variabile, e proprio in base a ciò, si stabilisce il numero di pizze o pane che può essere infornato. Chi avesse particolari esigenze deve immediatamente comunicarle al rivenditore, di modo che egli possa presentargli solo i modelli di forno a legna da giardino che possano soddisfare le sue richieste.



Tipologie

Ogni forno a legna da giardino appartiene a una specifica categoria. Iniziamo proprio dal modello base, dove è presente solo il forno. Si tratta di una struttura piuttosto ridotta per quel che sono le dimensioni, con un vano porta legna che torna sempre piuttosto utile. Questo modello è scelto soprattutto da chi ha l'esigenza particolare di avere in giardino solo un forno oppure da chi non ha lo spazio per installare una struttura più completa. Il forno può essere affiancato da una griglia utilizzata per il barbecue, che può essere acceso sia con la legna, sia con la carbonella. Inoltre può esserci una zona laterale con un piano d'appoggio piuttosto utile per i vari accessori. I materiali di realizzazione sono comunque tutti scelti per essere resistenti all'ambiente esterno, ma si differenziano tra loro per stile. Esistono forni a legna da giardino che hanno anche una piccola copertura realizzata con delle tegole dall'aspetto piuttosto rustico, ad altri realizzati con materiali diversi per adattarsi a un giardino più moderno.

Dove acquistare

Il forno a legna da giardino è venduto presso i negozi che espongono barbecue e i negozi del fai da te. In alternativa, chi volesse realizzarlo personalmente dovrà acquistare tutto il materiale necessario prima di iniziare la realizzazione. I costi si differenziano in base alla grandezza del modello scelto, agli accessori complementari, ai materiali impiegati per la sua realizzazione. Valutando attentamente queste tre specifiche caratteristiche ciascuno si orienterà sul modello che meglio risponde alle proprie necessità. Chi ha uno spazio sufficientemente grande può permettersi di acquistare un modello completo e avere con un'unica struttura la possibilità di usare un forno e un barbecue. Presso i rivenditori è possibile anche acquistare degli accessori complementari, per migliorare la sua prestazione. Si può sostituire la griglia della

zona barbecue, oppure acquistare delle chiusure per il piano del forno qualora non fossero presenti. Il forno a legna da giardino permetterà di scoprire antichi sapori perché attraverso questo mezzo di cottura il cibo si gusta in maniera differente rispetto a un forno elettrico tradizionale.



griglia in pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierla](#)
- [Pulizia](#)
- [Dove acquistarla](#)
- [Precauzioni](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come sceglierla](#)
- [Pulizia](#)
- [Dove acquistarla](#)
- [Precauzioni](#)

Cos'è



Un tradizionale barbecue ha una semplice griglia che può essere realizzata con un materiale classico. Quella che però dimostra di avere specifiche caratteristiche che la rendono particolarmente adatta alla cottura del cibo su barbecue è quella realizzata in pietra lavica. La pietra lavica è una pietra che trattiene a lungo il calore, e viene usata anche all'interno del braciere dei barbecue a pietra lavica. La griglia è realizzata direttamente con questo materiale e occorre prestare una certa accortezza quando si deve pulire, soprattutto per togliere il cibo incrostato.

Caratteristiche

Una griglia in pietra lavica certamente migliora e perfeziona la cottura del cibo al barbecue. Nella forma assomiglia a una classica griglia, quello che cambia è solo il materiale con il quale è stata realizzata. Rispetto a una griglia classica anche il peso è



differente, per cui si consiglia di maneggiarla con molta cura. Nel momento in cui si acquista un barbecue, bisogna sempre chiedere al rivenditore il materiale con il quale è realizzata la griglia, e se si preferisce quella in pietra lavica si può sempre richiederla per poterla sostituire.

Come sceglierla

La griglia in pietra lavica presenta diverse caratteristiche che la rendono ideale per la cottura del cibo. È utilizzata per diversi tipi di barbecue, da quello a carbonella a quello a legna, senza alcun problema perché è piuttosto resistente alle alte temperature. Quando si cucinano cibi che richiedono temperature basse, è bene non abbandonare mai il barbecue, per evitare che possano bruciarsi. I negozi ben forniti offriranno certamente la possibilità di scegliere tra diversi modelli e acquistare anche una griglia in sostituzione. Anche chi usa un barbecue in muratura può decidere di acquistare una griglia realizzata in pietra lavica.

Pulizia

La griglia in pietra lavica deve essere pulita accuratamente soprattutto quando si cucinano pietanze differenti. Una corretta pulizia evita che il cibo possa prendere il sapore di quello precedentemente cucinato. Bisogna maneggiarla con cura evitando di alloggiarla con violenza all'interno del braciere. Maggiori indicazioni saranno fornite presso il rivenditore specializzato, il quale fornirà utili consigli per far durare quanto più a lungo possibile questa griglia.

Dove acquistarla

Alcuni barbecue presentano la griglia in pietra lavica già inclusa all'interno della confezione, altri invece presentano quella tradizionale che però può essere sempre sostituita con quella lavica. I negozi che vendono barbecue hanno sempre a disposizione la scelta di queste griglie perché ultimamente sono diventate piuttosto richieste. Chi possiede già un barbecue, può sempre decidere di sostituire la vecchia griglia con una nuova in pietra lavica. Questa griglia è usata spesso anche nell'ambito della ristorazione perché offre un'ottima capacità di trattenere il calore e permette al cibo di essere cucinato lentamente e in maniera perfetta. In internet è possibile trovare un'ampia gamma di griglie in pietra lavica. Oltre a potersi documentare su questo prodotto è possibile anche trovare dei siti che offrono la possibilità di acquistare direttamente in rete la griglia. Nel momento in cui si decide di effettuare l'acquisto bisogna leggere attentamente tutte le condizioni riportate, per sapere come comportarsi in ogni caso. Le garanzie offerte da un negozio tradizionale sono le medesime offerte da un negozio virtuale quindi il cliente può acquistare senza problemi anche in rete, soprattutto se qui trova un prezzo concorrenziale rispetto a un negozio tradizionale.

Precauzioni

Come si accennava precedentemente, la griglia in pietra lavica è consigliata soprattutto per i ristoranti, i quali hanno l'esigenza di dover cucinare una grossa quantità di cibo, ma anche per il privato. È importante sapere che il modello migliore è quello che permette di raccogliere il grasso che in questo modo non sgocciola al di sotto della griglia. Il vano raccogli grasso, infatti, può essere facilmente svuotato e ripulito. Tuttavia non tutti i barbecue lo hanno quindi, al momento dell'acquisto, bisogna chiedere al rivenditore se è dotato di questa particolarità. Trattandosi di una griglia che riesce a trattenere a lungo il calore, si possono cucinare anche cibi interi come ad esempio il pollo, un'ottima soluzione quando si desidera fare delle grigliate per molte persone. Nel momento dell'acquisto del barbecue bisogna essere consapevoli della grandezza dello stesso e quindi avere spazio a disposizione in giardino dove poterlo collocare. Alcuni modelli sono dotati anche di rotelle che ne consentono un facile spostamento, anche per evitare che quest'ultimo possa essere lasciato all'aperto durante il periodo invernale. Si tratta di particolarità che devono essere valutate attentamente per preservare la griglia in un ottimo stato per diversi anni.



mattoni refrattari

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come utilizzarli](#)
- [Dove acquistarli](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Come utilizzarli](#)
- [Dove acquistarli](#)

Cosa sono

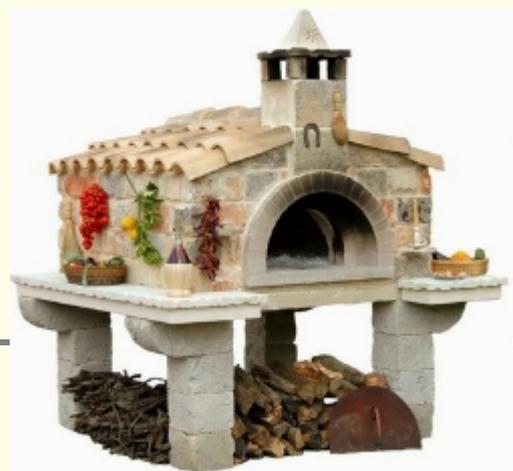


I mattoni refrattari sono dei mattoni che all'apparenza possono sembrare uguali agli altri ma in realtà non è così, perché la loro composizione è tale da renderli piuttosto resistenti alle alte temperature. Questi mattoni sono utilizzati per la realizzazione di forni e barbecue. Quando si decide di realizzare personalmente un barbecue, si deve acquistare il materiale necessario. Per questo è importante indicare al rivenditore l'uso che si dovrà fare dei mattoni, in modo da non acquistare mattoni normali. Il mattone refrattario, così come indica la stessa parola, è in grado di resistere non solo alle alte temperature ma anche di riscaldare in maniera uniforme la zona rivestita con questo materiale, per rendere il tutto adatto alla cottura dei cibi.

Caratteristiche

he

Un mattone refrattario è un mattone che può essere definito dalla durata illimitata. Oltre a resistere alle alte temperature,





infatti, può essere indicato per la realizzazione di barbecue esterni perché resiste piuttosto bene agli sbalzi termici e alla pioggia del periodo invernale. Il mattone refrattario è utilizzato anche per i barbecue prefabbricati. La zona del braciere è completamente rivestita con questo materiale, l'unico in grado di offrire condizioni ottimali per la cottura del cibo. Il mattone refrattario è un mattone che è realizzato seguendo un procedimento differente rispetto al mattone classico. In ogni caso, è utile sempre avere a disposizione qualcuno di questi mattoni, anche se si vuole creare un barbecue 'improvvisato'.

Come utilizzarli

Come si accennava prima, il mattone refrattario è utilizzato per la realizzazione dei forni e dei barbecue per esterno. È necessario scegliere questo tipo di mattone perché se se ne acquistasse uno classico, questo, a contatto con il calore, rischierebbe di rompersi. Il mattone refrattario si presenta nell'aspetto uguale a quello classico, ma la composizione è differente. Chi volesse cimentarsi nella realizzazione di un barbecue in muratura deve sempre tener ben presente che deve acquistare solo mattoni refrattari. I mattoni sono posizionati l'uno al di sopra dell'altro come a creare una fila e a dare forma allo stesso barbecue. Si consiglia sempre, prima di iniziare la realizzazione di un barbecue, di creare un progetto dove saranno indicate le dimensioni, al fine di valutare correttamente la quantità di materiale che dovrà essere utilizzato. La loro durata nel tempo è illimitata e questo garantisce la realizzazione di un barbecue che potrà essere utilizzato senza alcun problema. Insomma, il mattone refrattario è un elemento indispensabile per il barbecue che non può essere sostituito con nessun altro. In alternativa, se fosse scelto qualche altro tipo di mattone, si correrebbe il rischio di vedere irrimediabilmente danneggiato il barbecue.

Dove acquistarli

I mattoni refrattari sono in vendita nei negozi del fai da te, ma anche presso i negozi specializzati nella vendita dell'arredo da giardino. L'alternativa che un cliente possa decidere di realizzare personalmente un barbecue deve essere sempre tenuta presente dal rivenditore stesso, il quale per tale ragione deve avere sempre a disposizione tutto il materiale che sarà necessario per poterlo realizzare. Il numero di mattoni refrattari da acquistare varia in base alla grandezza del barbecue. Naturalmente il barbecue può essere realizzato interamente di mattoni oppure possono essere usati anche materiali alternativi, purché non si utilizzino per la zona del braciere. Il costo dei mattoni refrattari è piuttosto contenuto e questo permette a chiunque di poter realizzare un barbecue del tutto personale. Anche in Internet è possibile trovare dei siti che offrono la possibilità di acquistare mattoni refrattari. In questo caso se alla consegna ci si dovesse accorgere della scarsa qualità del prodotto occorre consultare il sito per verificare quali sono le modalità di restituzione di un prodotto non corrispondente alla descrizione. La realizzazione di un barbecue prevede necessariamente un'abilità minima da parte di chi desidera realizzarlo e una conoscenza di base almeno per quanto riguarda i materiali da acquistare per evitare di scegliere prodotti non adatti alle alte temperature e all'ambiente esterno. Chi volesse realizzare un barbecue spendendo davvero una cifra irrisoria può fare prima un giro tra i diversi negozi per verificare quelli che vendono i mattoni refrattari a un costo inferiore. Tra l'altro, il mattone refrattario deve essere acquistato in una quantità necessaria solo per la zona del

braciere, mentre per il resto si possono utilizzare anche altri materiali. Chi non dovesse conoscere le caratteristiche specifiche del mattone refrattario deve chiedere direttamente al rivenditore, per non acquistare dei mattoni tradizionali.



vendita barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue](#)
- [Punti vendita](#)
- [Come scegliere](#)
- [Costi](#)

In questa pagina parleremo di :

- [Barbecue](#)
- [Punti vendita](#)
- [Come scegliere](#)
- [Costi](#)

Barbecue



Il barbecue è un elemento entrato a far parte dell'arredo del giardino. Chiunque non rinunciarebbe mai ad averne uno, perché nello spazio aperto, oltre a rappresentare un sistema alternativo per la cottura dei cibi, è anche un modo per stare insieme a parenti e amici. Chi non ha la possibilità di sfruttare un barbecue tradizionale con accensione a legna o a carbonella, può scegliere un modello a gas oppure un barbecue elettrico.

Punti vendita

Generalmente i barbecue sono venduti nei negozi d'arredo da esterni proprio perché è da sempre considerato un elemento fondamentale per avere in giardino uno spazio dove cucinare senza l'obbligo di acquistare una cucina da giardino. Un'eccezione va rilevata per quelli che desiderano acquistare un barbecue elettrico. Non sempre, infatti, sono venduti presso i negozi di arredamento per esterno. Nella maggior parte dei casi possono essere acquistati nei negozi di elettrodomestici. Un negozio piuttosto fornito garantisce al cliente una scelta ampia che spazierà dal barbecue prefabbricato a quello a gas fino al barbecue a pellet. Naturalmente ciascun modello presenta determinate





caratteristiche che conferiscono a quel determinato barbecue vantaggi o svantaggi a seconda delle esigenze del cliente. Per conoscere il funzionamento e le caratteristiche specifiche dei nuovi modelli di barbecue, bisogna chiedere direttamente al rivenditore presso il quale si acquista o informarsi personalmente. Innanzitutto la scelta di un barbecue dipende molto dalla sua grandezza. La griglia deve essere sufficientemente ampia per cucinare una quantità di cibo considerevole, e la stessa struttura che contiene la carbonella deve essere abbastanza grande. La praticità del barbecue dotato di rotelle permette di spostarlo da una zona all'altra del giardino e quindi di utilizzarlo anche in punti diversi. Maggiormente difficoltoso è lo spostamento del barbecue senza rotelle, perché richiede la presenza di almeno due persone. Qualora si scelga un barbecue prefabbricato, occorrerà indicare con precisione il luogo che si ritiene essere il più adatto, in quanto una volta fissato è piuttosto difficile spostarlo. Chi volesse utilizzarlo sia in giardino sia in terrazzo deve sempre preferire un modello piuttosto leggero e trasportabile. Tra i negozi tradizionali nei quali acquistare un barbecue occorre citare anche quelli relativi al settore del giardinaggio e i centri commerciali, che in primavera allestiscono una determinata area dedicata a tutto ciò che può essere inserito in giardino. Internet è un'altra soluzione molto interessante. Il cliente, oltre alla possibilità di acquistare il barbecue, può anche informarsi correttamente sul modello che ha deciso di acquistare in maniera veloce e precisa. Chi decide l'acquisto online lo fa perché lo trova veloce e vantaggioso, dal momento che riceve direttamente a casa il prodotto ordinato ed è tutelato dalle medesime garanzie che si applicano in un negozio tradizionale. Inoltre, la rete è sempre in grado di offrire modelli particolari, anche quelli che non siamo riusciti a reperire direttamente in negozio e per i quali i tempi di consegna sarebbero stati piuttosto lunghi. Prendere correttamente le misure serve per non ricevere poi a casa un barbecue che non potrà essere installato. Si tratta di semplici accortezze che devono essere rispettate affinché il barbecue si collochi nell'angolo del giardino che il cliente desidera e non crei nessun genere di problema soprattutto in riferimento allo spazio occupato. Per questa ragione molti preferiscono un modello che si possa spostare, per poi riporlo dopo l'utilizzo anche in garage.

Come scegliere

Il mercato in questo settore offre diverse opportunità al cliente, il quale deciderà secondo le proprie esigenze e sceglierà il barbecue più adatto. Essere informati sulle caratteristiche di ciascuno permette anche di acquistare prodotti piuttosto innovativi presentati sul mercato. Ciascuno poi valuterà se le caratteristiche di quest'ultimo possano essere ritenute effettivamente valide per le esigenze personali. La soluzione scelta nella maggior parte dei casi è di avere un barbecue fisso in giardino e uno per il terrazzo che talvolta è utilizzato anche durante le stagioni intermedie. Ovviamente ci si può lasciare consigliare dal rivenditore, ma la scelta deve sempre essere orientata su quelle che sono le proprie necessità personali.

Costi

Il costo del barbecue dipende dal modello e dal tipo di combustibile utilizzato per l'accensione. Modelli piuttosto completi realizzati con accensione a gas, dotati di un fornello, indicatori di temperatura, ripiano porta accessori, hanno un costo superiore ai modelli di barbecue tradizionali composti solo dalla griglia e

dall'alloggiamento necessario per riporre i carboni. Chi volesse acquistare un modello dal costo davvero irrisorio può usare dei semplici mattoni come base per posizionare la griglia e accendervi sotto la carbonella.