

Lávové (plynové) grily – grily, na nichž se tuk nepřepaluje a nevznikají karcinogenní látky

- Na oblíbených lávových grilech se plynem zahřívají porézní sopečné kameny – grilování na nich dodá masu a dalším potravinám nezapomenutelnou přírodní chuť.
- Pokud máte chuť na hovězí ugrilované na okraji sopky a v okolí zrovna nic nesoptí, lávové kameny poslouží stejně dobře.
- Navíc se vysokou teplotou samy čistí a veškerý tuk z masa se z nich na konci opékání vypálí. Ale pozor, jakmile se začnou drolit, je čas na jejich výměnu !
- Grily pracují tak, že nad plynovými hořáky jsou umístěny lávové kameny.
- Jejich obrovským plusem je čistý provoz bez kouře. Proto je grilování na lávových kamenech skutečně zdravé. Povrch kamenů totiž vstřebává velké množství tuku, který při přípravě odkapává. Díky tomu nedochází k přepalování.
- Lávové kameny mají navíc podle odborníků ideální samočisticí schopnost – žár nečistoty z porézních materiálů zlikviduje. Výhoda? Odpadá práce s čištěním grilu.
- Odborníci tvrdí, že lávové kameny vydrží většinou celou sezónu, pak se musí pořídit nové.

