

En grillbriket er ikke bare en grillbriket - idényts grillnørd har testet seks af de nyeste grillbriketter - og han er ikke i tvivl om, hvilken der klarer sig bedst.

Test af grillbriketter



Der blev jongleret med culottestege, stegetermometre, dej og masser af grillbriketter, da Jan Olesen i løbet af en uge skulle teste seks forskellige briketter

i sin kuglegrill. Alle test blev foretaget på nøjagtigt samme tidspunkt af døgnet for at give alle grillbriketter nogenlunde samme forhold. Vi har til alle test brugt en portion kul på to kilo (eller det der svarer dertil). Quick Grill-briketten er anderledes i sin udformning, så her har vi brugt fire briketter, hvilket svarer til ca. to kilo. Temperaturen er blevet målt på kuglegrillens eget termometer, så alle briketter fik samme villkår.

Selve målingen af varmen foregik på den måde, at der blev taget stikprøver hver time for at

se, hvor meget varme grillbriketterne havde mistet. De fleste af briketterne holder ret godt på varmen i de første par timer af testen. Efterfølgende var det et hårdt udskillelsesløb, hvor kun et par stykker holdt varmen over 150 grader, som gør brødbagningen hurtigere.

Testens vinder blev Kokosbriketten, fordi den havde en meget stabil varme over tid, og så var det den briket, der entydigt var nemmest at antænde og rengøre efter. Derfor blev Kokosbriketten testens samlede vinder. Men forskellen på

kvaliteten af briketterne var generelt ikke så stor, og alle briketter er absolut velegnede til en god grillaften.

Derfor er det i vores test også ofte detaljerne, der har været afgørende. Hvor meget svinede briketterne - var der meget rengøring efter dem, hvordan lugtede de, og hvordan var de at tænde? Det har der været stor forskel på, og det er disse nuancer, der har spillet en stor rolle. *✂*

Af Tina F. Kristensen

LÆSERSERVICE
SIDE 72



idénys grillnørd
Jan Olesen er idényts grillnørd. Han elsker at grille og gør det gerne året rundt. Jan er altid på jagt efter nye veje til en god grillaften, hvor kuglegrillen er den tro væbner.

Sådan testede vi

En familie skal have en grillsammenkomst, hvor der bliver grillet en culottesteg på ca. 1,2 kilo. Efterfølgende vil de bage et brød på eftervarmen fra grillen - det vil alt i alt tage mellem to og tre timer.

Alle test er udført i en kuglegrill på 57 cm, og der er brugt to kilo briketter til hver test. Til alle optændinger er der brugt en grillstarter og tre hvide Zip Energy optændingsblokke. Der er brugt et trådløst stegetermometer, så varmen ikke bliver lukket ud af grillen under testen.

Alle grillbriketter er bedømt efter:

- ✓ Antændingsevne
- ✓ Tid før "klar"
- ✓ Virkningstid
- ✓ Røg/aske og rengøring

idénys grillnørd, Jan Olesen, har givet en samlet karakter til hvert produkt, og bedømmelsen beror på de fire ovenstående kriterier samt helhedsindtrykket af briketterne. Målingerne af varmen er et cirka-tal, da vind og vejr har varieret lidt alle testdagene.

Holder ikke varmen

Webers kokosbriketter



Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Antænder hurtigt og dufter kun lidt surt.

Tid før "klar": 20 min.

Startvarme: 220°

Efter 1 time: 180°

Efter 2 timer: 140°

Efter 3 timer: 100°

Efter 4 timer: 40°

Røg/aske/rengøring: Oser i 2 min., men brænder pænt derefter. 240 g aske, som ikke sviner meget, men kulstykkerne er lidt porøse. Ok at rengøre.

Jans vurdering: Det er egentlig en god og nem briket, som på mange områder gør sig rigtig godt i testen. Men temperaturen falder altså for hurtigt - allerede efter 2 timer er temperaturen næsten for lav til at bage brødet færdigt, og da det var en af testens kriterier, trækker det ned i den samlede vurdering.



Perfekt antænding

Kokosbriketten



Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Briketterne har et hul igennem sig, hvilket gør dem hurtige at tænde.

Tid før "klar": 20 min.

Startvarme: 220°

Efter 1 time: 200°

Efter 2 timer: 180°

Efter 3 timer: 125°

Efter 4 timer: 130°

Røg/aske/rengøring: 210 g aske - ikke meget svineri i grillen - et par stykker ligger lidt porøst, men ellers nemt.

Jans vurdering: Testens bedste briketter - de klarer alle parametrene rigtig godt, og så er jeg vild med, at de holder en rimelig høj varme i 4 timer. Den nemme optænding er et stort plus, og så bliver de hurtigt klar.



Bedst i test

Den høje varme ryger

Nature



Pris: ca. 75 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Nemme.

Tid før "klar": Pakken siger under 30 min. - testen viser 35 min.

Startvarme: 215°

Efter 1 time: 190°

Efter 2 timer: 175°

Efter 3 timer: 140°

Efter 4 timer: 120°

Røg/aske/rengøring: Sej os og kraftig røg i 4 min. - derefter helt rolig forbrænding. 320 g porøs aske, der ligger i askeskuffen. 4-5 styk var slet ikke brændt.

Jans vurdering: Egentlig, et fint produkt, men producenten lover høj varme i 4 timer, og det sker ikke. Varmen var dog fin nok til at stege og bage, men den høje varme forsvandt efter ca. 1 time. Den porøse aske gør det svært at rengøre grillen, så det trækker ned.



Holder formen

Heat Beads



Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Nem at antænde, men udvikler kraftig ildelugtende os ved antænding.

Tid før "klar": Pakken siger 30 min. - testen viser 33 min.

Startvarme: 225°

Efter 1 time: 190°

Efter 2 timer: 180°

Efter 3 timer: 160°

Efter 4 timer: 120°

Røg/aske/rengøring: Lugter meget grimt også efter optænding. 250 g aske efter brug, og briketterne holdt sin form. Nem rengøring.

Jans vurdering: Et sikkert produkt, som holder temperaturen fint. Der er ikke meget svineri bagefter, og det er et plus. Et stort minus er dog lugten. Det er ikke særlig hyggeligt at holde grillfest i den røglugt.



Griser for meget

Quick Glow



Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Nemme.

Tid før "klar": Pakken siger 20-30 min. - testen viser 35 min.

Startvarme: 215°

Efter 1 time: 200°

Efter 2 timer: 230°

Efter 3 timer: 175°

Efter 4 timer: 135°

Røg/aske/rengøring: Oser i ca. 5 min. og taber gløder pga. for meget smulder. Det giver os fra oven. Der lå aske både i opsamlere og omkring i grillen. Der var 315 g aske.

Jans vurdering: Et ok produkt, men fabrikanten lover lidt for meget i forhold til antændingstiden. Der er dog en fin varme under hele forløbet og en gradvis nedgang i temperaturen. Det trækker dog ned, at den efterlader meget at gøre rent.



Svære at tænde

Quick Grill



Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Antændingsevne: Svære at tænde - man skal bruge en stærk flamme.

Tid før "klar": 10 min.

Startvarme: 230°

Efter 1 time: 225°

Efter 2 timer: 110°

Efter 2½ time: 0°

Røg/aske/rengøring: 564 g aske, men rimelig fast, så det ikke sviner ved rengøring. Oser i ca. 30 sek., men ellers næsten lugtfri.

Jans vurdering: En anderledes briket: rund og fuld af huller. Den holder, hvad den lover ifht. virkningstid, men lever ikke op til, at der skal kunne grilles en steg og bages et brød. I de 2 timer, briketterne virker, er der en god varme. Den lidt vanskelige antænding trækker dog ned på den samlede vurdering.

