



Giardinaggio.net
il verde intorno a te

BARBECUE



accessori barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Cosa sono](#)
- [Materiali](#)
- [Dove acquistare](#)

Cosa sono



Non tutti ritengono indispensabili gli accessori per il barbecue ma utilizzandolo spesso ci si rende conto che la comune forchetta non può sostituire gli accessori che sono stati appositamente studiati per quella funzione. Questi possono essere acquistati nel momento in cui si acquista il barbecue oppure successivamente. I fanatici del barbecue certamente non possono farne a meno e, se in commercio sono presenti delle novità, la corsa all'acquisto è assicurata. Partiamo dall'uso del forchettone, dotato di due lunghi denti che permettono di girare

qualsiasi cibo, per toglierlo dalla griglia, escludendo ovviamente il pesce che, essendo piuttosto delicato, finirebbe con il rompersi. Per il pesce è consigliabile l'uso della paletta che permette di girarlo con molta comodità e facilità. Ritornando alla carne, il manico del forchettone è piuttosto lungo e questo evita che ci si possa bruciare. Solitamente è realizzato in acciaio ed è dotato anche di un piccolo gancio, per quanti preferiscono appenderlo. Gli accessori in alcuni casi sono venduti in un set completo di quanto necessario per un'ottima grigliata, in alternativa possono essere acquistati separatamente. La paletta, oltre ad essere usata per il pesce, è utile anche per cucinare gli hamburger perché è piatta. Questi due accessori precedentemente elencati sono fondamentali anche per coloro che fanno il barbecue molto raramente perché può accadere che se la griglia è piuttosto larga possa cadere del cibo sui carboni e usando una normale forchetta si rischia di bruciarsi. Per ampliare la gamma di cibo da poter cucinare sul barbecue sono state create anche delle apposite padelle che sono appoggiate sulla griglia, permettono di cucinare anche cibi dalle dimensioni piuttosto piccole. La pinza permette di girare sulla griglia anche pietanze molto delicate, ha dei manici piuttosto lunghi e un'estremità quadrata che permette di afferrare con precisione il cibo. Per cucinare pesci piuttosto delicati è consigliabile acquistare una griglia da poggiare sulla stessa in modo tale che il pesce possa essere girato anche con una maggiore facilità. Per la pulizia è necessario dotarsi di una piccola paletta e di una piccola scopetta, che serve a raccogliere tutta la cenere. Un altro accessorio importante, quando si tratta di un barbecue a legna o a carbonella, è la tenaglia che serve a sistemare il combustibile e soprattutto spostarlo una volta acceso quando è molto caldo. In molti usano la tenaglia anche per sistemarlo, per evitare di sporcarsi le mani.



Materiali

Gli accessori per il barbecue sono realizzati nella maggior parte dei casi in acciaio, un materiale piuttosto facile da pulire e che si conserva molto bene nel tempo. L'acciaio si mantiene bene nel tempo purché lo si lavi e lo si asciughi correttamente.

Dove acquistare

Come si accennava nel paragrafo precedente, gli accessori per barbecue possono essere acquistati assieme al barbecue oppure successivamente. Spesso si vendono anche nei negozi di articoli per la casa, nel settore dedicato alle posate. In questo caso, se si tratta di un'idea regalo ci si può orientare su una confezione completa che possa durare a lungo negli anni. Acquistando separatamente i vari accessori non si è costretti a doverne acquistare una serie completa. Naturalmente tutto dipende molto dalle esigenze personali e da quali accessori si ritengono essere effettivamente necessari per il barbecue. Anche in internet si trovano delle confezioni complete di accessori e la scelta è piuttosto vasta. Si sconsiglia di lasciare all'aperto questi accessori perché a lungo andare potrebbero danneggiarsi. Nella scelta ci si può lasciare consigliare dal rivenditore, anche perché si tratta di un acquisto che è effettuato un'unica volta in quanto sono accessori che non necessitano di essere sostituiti nel tempo, a meno che non si decida di acquistare un prodotto appena presentato sul mercato. I barbecue che hanno un piccolo vano porta oggetti permettono di riporre questi accessori necessari per la cottura del cibo all'interno del barbecue stesso, laddove non sia possibile riporli all'interno della propria cucina. Gli accessori per il barbecue non devono essere mai sottovalutati altrimenti si rischia di scottarsi mentre si tenta di girare una semplice pietanza. Chi non volesse acquistare tutto il set può sempre decidere di prendere almeno un paio di quelli necessari. Acquistando in Internet si è anche certi di trovare modelli appena presentati sul mercato che magari differiscono dal classico accessorio per barbecue, in quanto sono colorati o realizzati con un materiale differente. Per quanti hanno la passione per il barbecue, gli accessori rappresentano qualcosa di fondamentale, su cui essere costantemente informati. Alcuni set sono venduti anche corredati di grembiule e strofinacci.





barbecue a carbonella

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue a carbonella è un'alternativa al barbecue a legna. Il barbecue che prevede l'uso della carbonella richiede di acquistarla presso i rivenditori, dove è presente in piccole confezioni. Questo particolare modello di barbecue è in grado di garantire una perfetta cottura di qualsiasi cibo. Per l'accensione della carbonella si possono usare specifiche sostanze che si trovano in vendita sempre presso i negozi dove si acquista il combustibile. È sconsigliato l'utilizzo di sostanze altamente infiammabili pericolose che non sono in vendita per l'accensione della carbonella. Inoltre, usando sostanze di questo genere, queste ultime potrebbero rivelarsi dannose per la salute.

Caratteristiche

La caratteristica di questo barbecue è che utilizza un combustibile da sempre conosciuto come quello per eccellenza per il barbecue. In base alla quantità di cibo da cucinare occorre inserire all'interno dell'apposito vano del barbecue una quantità differente di carbonella. L'accensione di quest'ultima avviene sempre gradualmente, quindi occorre attendere del tempo affinché sia completamente accesa. Anche dopo diverso tempo dall'accensione, si crea una brace che mantiene calda la griglia. Quindi ciò permette di utilizzare a lungo il barbecue. Occorre rimuovere la carbonella solo successivamente, quando è completamente spenta.





Pulizia

Il barbecue a carbonella può essere acquistato prefabbricato oppure nei modelli alternativi più piccoli, costruiti con materiali differenti. Questa distinzione è necessaria in quanto anche la pulizia è differente: nel caso del prefabbricato i mattoni refrattari non richiedono una pulizia accurata ma occorre solo raccogliere la cenere rimasta per avere lo spazio completamente pulito. Nel caso dei piccoli barbecue, occorre sempre aspettare che sia tutto completamente spento ed eventualmente i pezzi di carbonella rimasti ancora integri possono essere tolti con una tenaglia per essere utilizzati successivamente. È sconsigliato utilizzare l'acqua per spegnere i carboni perché a lungo andare potrebbe danneggiare il braciere stesso.

Come sceglierlo

Il barbecue a carbonella può essere scelto tenendo presente tutte le sue caratteristiche. I modelli oggi presenti sul mercato si differenziano non solo per la loro grandezza ma anche con riferimento a specifiche caratteristiche che possono renderlo più o meno completo. Il modello realizzato in muratura diventa nel giardino anche un elemento decorativo ed è un'ottima soluzione per cucinare all'esterno. Si tratta di una struttura inamovibile quindi occorre trovare lo spazio adeguato dove collocarlo. Chi non avesse la possibilità di un giardino tanto ampio può sempre ricorrere alla scelta di un barbecue a carbonella con rotelle che può essere utilizzato anche durante i periodi primaverili in balcone. La scelta della grandezza del barbecue deve essere riferita al numero di persone che solitamente si invitano per le grigliate e se si desidera avere una cottura del cibo non scaglionata occorre scegliere un barbecue piuttosto grande, altrimenti anche i modelli più piccoli sono molto utili. La ghisa è senz'altro il materiale che conserva più a lungo il calore. Questo permette di mantenere in caldo il cibo, che può essere lasciato sul barbecue in attesa di essere servito senza che si raffreddi.

Dove acquistarlo

Trattandosi di un modello piuttosto classico e tradizionale, il barbecue a carbonella è acquistabile anche presso l'area del giardinaggio dei centri commerciali. Un'ampia scelta può essere presente solo presso i negozi specializzati nell'arredo da esterni che nella maggior parte dei casi dedicano un intero spazio al barbecue. Trattandosi di un modello molto richiesto ogni anno sono presentate delle alternative che possono colpire il cliente. Con riferimento alla loro particolare forma ci si discosta da quella rettangolare classica per sceglierli anche nella versione rotonda. Sia che l'acquisto sia effettuato in un negozio sia che sia fatto su internet, il cliente deve sempre prestare particolare attenzione alle caratteristiche per scegliere il modello più adeguato. Per conservarlo a lungo nel tempo è indispensabile osservare una corretta manutenzione e pulizia, evitando di lasciarlo in giardino anche durante il periodo invernale. Riferendoci invece al barbecue realizzato in muratura, i materiali scelti non temono assolutamente le intemperie perché sono stati utilizzati proprio perché resistenti a qualsiasi condizione atmosferica. Qualora non fosse

presente, è preferibile acquistare una chiusura della zona della griglia per evitare che vi possano trovare rifugio degli animali.



barbecue a gas

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Sfogliando le riviste di arredamento da esterno ci si accorge che il barbecue è un elemento fondamentale del giardino perché permette di vivere lo spazio aperto assieme agli amici gustando le pietanze cucinate direttamente all'aperto. La decisione di orientarsi su un barbecue a gas è data appunto dall'esigenza di avere sempre a disposizione un barbecue in grado di riscaldarsi in breve tempo. Il barbecue a gas è un sistema di cottura del cibo funzionante attraverso l'uso del gas. I primi modelli immessi sul mercato rappresentavano una grande novità perché, oltre

alla possibilità di avere una griglia dove cucinare, era possibile scegliere anche il modello con il fornello e questo evitava di acquistare una cucina per il giardino. L'intero funzionamento è legato al collegamento del fornello situato all'interno del braciere con il tubo della bombola di gas.

Caratteristiche

Presso i negozi di arredamento per il giardino il barbecue a gas continua a essere piuttosto richiesto, è pratico, comodo e soprattutto non richiede di attendere i normali tempi relativi all'accensione della carbonella. La struttura è variabile secondo il modello scelto, anche se nella maggior parte dei casi la griglia è piuttosto ampia. Nella parte bassa è creato un apposito alloggiamento all'interno del quale si colloca la bombola di gas. Questa ultima è collegata al fornello interno attraverso un tubo. Nel momento dell'accensione la fiamma prodotta grazie all'uso del gas riscalda la zona bassa del barbecue e le relative pietre laviche che su essa sono adagate. La pietra lavica è una pietra piuttosto particolare che a contatto con il calore conserva la temperatura raggiunta per diverso tempo. Tra





l'altro, si riscalda con una facilità estrema e questo consente al barbecue di essere piuttosto pratico. Secondo il modello scelto abbiamo una prima griglia che si trova immediatamente nella parte superiore rispetto alle pietre laviche, ma potrebbe esserci anche un'ulteriore griglia, utilizzata per mantenere in caldo il cibo. Il barbecue a gas si chiude attraverso un comodo coperchio, sull'esterno del quale è anche realizzato un termostato che verifica il grado di temperatura raggiunta all'interno. I modelli più completi presentano lateralmente uno spazio per appoggiare gli attrezzi del barbecue, e dall'altro lato un comodo fornello, quasi a renderlo una vera e propria cucina da giardino.

Pulizia

Questo modello di barbecue richiede un'accurata pulizia soprattutto nel momento in cui si decide di cucinare una pietanza differente. Si usano delle spazzole di acciaio per eliminare gli oramai secchi residui di cibo, e per lavare con maggiore facilità la stessa griglia. Occorre prestare attenzione nel lavaggio delle pietre laviche, perché se violentemente sbattute possono danneggiarsi. Naturalmente occorre lasciarle in ammollo con acqua e sapone affinché i residui del grasso si sciolgano. I modelli più attuali di barbecue a gas hanno anche la protezione per la bombola, se così non fosse occorre evitare di lasciarla esposta al sole per troppo tempo.

Come sceglierlo

Il barbecue a gas deve essere scelto della grandezza idonea in base alla quantità di cibo che solitamente si cucina. Il modello deve rispecchiare le esigenze di chi lo acquista, uno piuttosto completo è fondamentale per coloro che spesso si dedicano al barbecue, in alternativa un modello base può essere un'ottima soluzione.

Dove acquistare

Il barbecue a gas può essere acquistato presso i negozi di articoli per il giardino oppure in internet. Naturalmente recandosi direttamente presso il negozio è possibile scegliere e verificare personalmente la qualità del materiale impiegato per la realizzazione, mentre se la scelta se viene effettuata in rete occorrerà documentarsi accuratamente attraverso la scheda informativa. Nel caso in cui fosse consegnato un barbecue differente da quello ordinato bisogna restituirlo. In questo settore è possibile trovare differenti modelli. I più piccoli sono in grado di adattarsi anche a dei terrazzi dallo spazio ridotto. Lo stesso rivenditore al momento dell'acquisto sarà in grado di fornire tutte le indicazioni necessarie per il montaggio e per una corretta pulizia. I costi differiscono in base alla scelta del modello e soprattutto in base alla qualità del materiale. È preferibile orientarsi su un modello dotato di rotelle che consenta un facile spostamento all'interno del giardino, e in inverno è preferibile riporlo al riparo per evitare che la continua azione della pioggia possa rovinarlo.



barbecue a legna

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue a legna funziona utilizzando come unico combustibile la legna. L'accensione avviene all'interno del barbecue stesso, occorre attendere che sia ben riscaldata la legna prima di iniziare la cottura del cibo. È un sistema piuttosto remoto per la cottura del cibo, un tempo si usava infatti la legna per cucinare. Il barbecue a legna può avere differenti collocazioni in base al modello scelto. Nei negozi di arredamento per il giardino si trovano soprattutto modelli moderni. Chi invece volesse un sistema economico, può sempre ricorrere all'accensione di un fuoco ed al successivo posizionamento di una griglia al di sopra di esso.

Caratteristiche

Il barbecue a legna permette di ottenere una perfetta cottura del cibo con metodo naturale. Esternamente, si presenta come un normale barbecue ma al posto della carbonella è usata la legna. L'accensione è quindi del tutto manuale, occorre che la legna sia ben accesa prima di iniziare la cottura del cibo. Per la pulizia dell'interno del barbecue bisogna attendere che la legna sia completamente spenta. Si sconsiglia di usare dell'acqua per spegnere la legna perché a lungo andare tutto ciò può danneggiare il barbecue stesso.

Come sceglierlo





Recandosi presso un negozio che si occupa della vendita di barbecue si ha la possibilità di verificare e confrontare le differenti caratteristiche tra un modello e l'altro. La scelta deve essere relativa alle esigenze del cliente per ciò che riguarda la grandezza della griglia, perché maggiore è la grandezza, maggiore sarà la quantità di cibo che vi si può cucinare. La sostanziale differenza nella scelta di un *barbecue a legna* sta soprattutto nei materiali di realizzazione. Quello realizzato in muratura ha certamente una struttura differente da un piccolo barbecue per il terrazzo. Il modello in muratura può essere sia prefabbricato sia realizzato personalmente. Nel primo caso, presso il negozio è possibile scegliere tra diversi modelli, alcuni dei quali presentano anche il forno. L'assemblaggio è piuttosto semplice: bisogna collocarlo su una superficie piana, ancorandolo saldamente al terreno. La pulizia del vano all'interno del quale brucia la legna bisogna effettuarla solo quando la legna è completamente spenta. Per evitare che all'interno possano passare degli animali è necessario che il barbecue abbia una piccola porta per l'apertura e la chiusura. Nel caso in cui ci si voglia dilettare nella costruzione di un barbecue, occorrerà creare delle fondamenta adeguate, iniziare la costruzione scegliendo dei mattoni per creare così un perimetro intorno alla base sulla quale si procederà per bruciare la legna. Il tempo necessario per la realizzazione varia in base a quanto tempo si ha a disposizione giornalmente. È preferibile creare diversi appoggi per la griglia perché ci sono pietanze che richiedono una cottura più lenta e con una fiamma moderata.

Dove acquistare

Il barbecue a legna si acquista presso i negozi che espongono barbecue e talvolta sono in vendita anche presso le aree del giardinaggio dei grandi centri commerciali. Naturalmente nei negozi non specializzati nella vendita di articoli per il giardino è possibile trovare una quantità di modelli limitata. Coloro che sono orientati su un modello piuttosto particolare, visto sfogliando qualche rivista da esterni, devono mettersi direttamente in contatto con l'azienda produttrice al fine di evitare una serie di inutili giri tra negozi e rivolgersi solo al rivenditore di quella determinata marca. Attualmente il barbecue sembra essere diventato un elemento di arredo del giardino fondamentale perché permette di cucinare all'aperto senza la necessità di avere una cucina da esterno. Inoltre, anche Internet offre diverse possibilità per quel che riguarda la scelta di un barbecue a legna. Alcuni siti sono ben forniti e rappresentano un'ottima alternativa al classico negozio. Si può essere spinti all'acquisto in rete per svariate ragioni e soprattutto per il desiderio di acquistare a buon prezzo il barbecue per il proprio giardino.

Pulizia

La pulizia del barbecue a legna è fondamentale per evitare che una pietanza possa assumere il sapore di quella precedentemente cucinata. Non è importante però pulire accuratamente solo la griglia ma anche l'interno del vano in cui si accende la legna. Ovviamente la legna deve essere perfettamente spenta prima di toglierla. Inoltre è preferibile coprire il barbecue con della plastica se non si hanno spazi coperti dove lasciarlo durante il periodo invernale. Il barbecue a legna può essere realizzato in muratura. Questo è



certamente un modello duraturo che difficilmente si rovina con l'azione delle piogge, perché i materiali impiegati per la sua realizzazione sono scelti appositamente per resistere in un ambiente esterno.

barbecue a pellet

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue a pellet utilizza come combustibile il pellet, un materiale naturale non inquinante che ha un alto potere calorifero. Questo permette di conservare a lungo all'interno del barbecue il grado di calore raggiunto e quindi di sfruttare al meglio la griglia. Maggiormente utilizzati dai ristoranti sono ancora poco diffusi tra i privati anche perché il loro prezzo è piuttosto elevato se paragonato all'acquisto di un barbecue a gas o a carbonella.

Caratteristiche

Il pellet è un ottimo combustibile che sostituisce in maniera perfetta la legna. L'idea di utilizzarlo anche per il barbecue si è rivelata essere piuttosto soddisfacente. Si riconoscono a prima vista perché lateralmente è collocato un

contenitore all'interno del quale è presente il pellet. La combustione di questo materiale non ha un odore sgradevole ma garantisce, al pari di altri





combustibili usati, un ottimo livello di cottura. All'interno è posizionata una griglia sulla quale è possibile cucinare dal pesce, alla carne, alle verdure, senza alcuna limitazione. I modelli differiscono per grandezza e, riferendoci al settore per i privati, in alcuni casi è presente anche una piccola canna fumaria per l'eliminazione del fumo. Per ottenere delle informazioni in riferimento ad uno specifico modello che si considera piuttosto interessante si può chiedere al rivenditore ed eventualmente verificare se sono disponibili i modelli di grandezze adeguate alle proprie esigenze.

Come sceglierlo

Il barbecue a pellet deve essere scelto solo dopo che il cliente si è correttamente informato su questo materiale. Così come per la carbonella, anche in questo caso è venduto in confezioni e viene consumata solo la quantità necessaria per scaldare la griglia. Paragonando diversi modelli di barbecue a pellet ci si accorge che nelle versioni più piccole nulla è stato lasciato al caso ma ogni particolare è curato nei minimi dettagli. I modelli più completi presentano anche un display esterno per verificare il grado di temperatura raggiunto. Inoltre, così come accade per ogni barbecue chiuso, è possibile acquistare accessori complementari per cucinare altre pietanze particolari.

Pulizia

Quando il vano è completamente vuoto, non è possibile procedere all'accensione del barbecue, quindi prima di iniziare a sistemare il cibo per la cottura è bene verificare se è necessario riempirlo con il pellet. La pulizia comporta le medesime fasi che si seguono per un barbecue tradizionale. Anche in questo caso si consiglia di non lasciare esposto il barbecue durante il periodo invernale alle intemperie, e se non si ha la possibilità di spostarlo in un'altra zona, è bene coprirlo con della plastica.

Dove acquistarlo

Fino a qualche tempo fa non tutti i negozi specializzati nella vendita di barbecue avevano il modello in pellet in quanto era ritenuto riservato alla ristorazione. Oggi invece ci si è accorti della sua grande potenzialità e di quanto il cliente sia interessato a utilizzare un combustibile del tutto naturale. I negozi più forniti presentano anche gli ultimi modelli. In alternativa il modello base dalle dimensioni ridotte può essere sempre trovato anche dai rivenditori che magari preferiscono commercializzare barbecue tradizionali. In internet è possibile verificare quanti modelli sono presenti sul mercato e in alcuni siti acquistarlo direttamente in rete. Quest'ultima possibilità evita di dover cercare nei negozi il modello che fa al proprio caso. Una scheda descrittiva riporta nel dettaglio tutte le sue caratteristiche e una serie di foto illustrano il modello scelto, e in alcuni casi sono riportate direttamente sul sito anche le indicazioni relative al funzionamento. Non occorre preoccuparsi per il montaggio perché è piuttosto semplice assemblare le varie parti. L'unica parte aggiuntiva rispetto al modello classico è il contenitore del pellet. I costi variano a

seconda del materiale impiegato per la realizzazione e a seconda della sua grandezza, naturalmente senza dimenticarsi del costo del pellet che dovrà essere poi acquistato a parte. L'acquisto in rete deve essere effettuato scrupolosamente e leggendo sempre attentamente tutte le condizioni relative alla vendita, altrimenti essendo disinformati su come comportarsi ci si potrebbe trovare in difficoltà qualora si dovesse restituire la merce perché difettosa. Molti si lasciano tentare dal costo concorrenziale che spesso rappresenta l'occasione per acquistare un buon barbecue a pellet pagando un prezzo moderato, ma bisogna sempre valutare attentamente le sue caratteristiche.



barbecue acciaio

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue in acciaio è realizzato interamente con questo materiale, oggi entrato a far parte in maniera piuttosto predominante del mondo del design. Permette una facile pulizia, anche se si consiglia sempre di non lasciarlo sporco a lungo perché si impiegherebbe molto tempo per pulirlo. Il barbecue in acciaio può avere differenti dimensioni, ed è usato anche nel campo della ristorazione.

Caratteristiche

Come ogni barbecue, anche quello in acciaio ha specifiche caratteristiche che lo contraddistinguono dagli altri modelli. La struttura è realizzata in acciaio, materiale resistente alle escursioni termiche, anche se si consiglia sempre di non lasciarlo all'esterno durante il periodo invernale. La struttura si compone di un braciere, di una griglia, di un eventuale coperchio per la chiusura ed elementi accessori, come ad esempio un piccolo vano laterale sempre molto utile per appoggiare gli accessori del barbecue. Esistono delle differenze relative alla scelta del barbecue con o senza coperchio. Nel primo caso è possibile aumentare la temperatura chiudendo il coperchio e contenendo così a lungo il calore, leggendo anche la temperatura raggiunta sul display esterno. Qualora non fosse presente la chiusura, i tempi di cottura ovviamente dovrebbero risultare più lunghi, perché il braciere resta aperto.



Come sceglierlo



Il barbecue in acciaio interessa il cliente soprattutto per il suo aspetto estetico, in quanto diventa all'interno del giardino un qualcosa in grado di richiamare e catturare immediatamente l'attenzione. Se tenuto sempre perfettamente pulito si adatta a qualsiasi stile di giardino. Si sottolinea l'importanza della pulizia, anche perché l'acciaio quando è macchiato non produce sicuramente un piacevole effetto estetico. La griglia deve essere sottoposta sempre ad un accurato lavaggio, per evitare che le pietanze possano avere il sapore di quelle precedentemente cucinate. La scelta del modello di barbecue in acciaio deve essere del tutto personale e soprattutto corrispondente alle proprie necessità. Si sconsiglia di orientarsi su questo particolare barbecue qualora non si abbia uno spazio adeguato dove riporlo in inverno oppure si preferiscano materiali alternativi. Il barbecue in acciaio può funzionare anche a gas. In questo caso il fornello interno va collegato direttamente ad una bombola, l'accensione è automatica così come anche il riscaldamento della griglia. Avendo un barbecue in acciaio con accensione a gas non si devono attendere i tempi necessari in caso di accensione con la carbonella. Si presenta in una veste piuttosto elegante e sobria e ciò certamente colpisce l'acquirente, ma bisogna comunque chiedere tutti i dettagli specifici sul suo funzionamento e sulla pulizia direttamente al rivenditore.

Dove acquistarlo

Il barbecue in acciaio è diventato oggi un modello piuttosto richiesto, usato non solo nei giardini ma anche sui terrazzi. Per questa ragione la maggior parte dei negozi d'arredo da esterno espongono sempre alcuni modelli realizzati in acciaio. Se si cerca un modello piuttosto particolare, visto magari sfogliando alcune riviste, si consiglia di comunicare direttamente al rivenditore l'azienda produttrice e verificare se c'è la possibilità di acquistarlo o eventualmente ordinarlo. Anche su Internet è possibile trovare diversi modelli di barbecue in acciaio. L'acquirente non solo può documentarsi su quella che è la funzionalità di questo barbecue, ma può anche decidere di acquistarlo direttamente. L'acquisto di un barbecue in acciaio avviene così come per ogni altro oggetto. Viene spedito tramite corriere e consegnato nel tempo stabilito come descritto all'interno del sito. Sarà compito del cliente cimentarsi nell'assemblaggio: sebbene sia un'operazione molto semplice occorre verificare che tutto sia perfettamente funzionante altrimenti entro il termine fissato occorrerà restituirlo. Si prende visione del barbecue in acciaio attraverso una serie di foto che completano la descrizione. Al momento dell'acquisto è fornita la garanzia che copre per un determinato periodo gli eventuali guasti del barbecue.

Costi

Il costo di un barbecue in acciaio dipende molto dalla sua grandezza e soprattutto dal modello scelto. Quelli più completi avranno ovviamente un costo più elevato rispetto al barbecue classico. Per farsi un'idea occorre fare un giro tra i negozi oppure visitare siti internet specializzati nel settore. Bisogna sempre ricordare di cercare il barbecue in grado di offrire il miglior rapporto qualità prezzo, evitando di fare scelte affrettate su un prodotto solo perché colpiti dal suo basso costo. Buoni affari possono essere fatti a fine

stagione anche presso l'area giardinaggio dei centri commerciali, che decidono di svendere il barbecue in acciaio per rinnovare l'esposizione l'anno successivo.



barbecue elettrico

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue elettrico è un elettrodomestico molto importante, soprattutto per chi non ha un giardino. Permette di grigliare carne, pesce, verdure, proprio come se si trattasse di un barbecue classico. La caratteristica principale è che non necessita dell'accensione della carbonella, perché funziona a corrente elettrica. Il funzionamento è gestito attraverso delle semplici manopole per la regolazione della temperatura, in maniera tale da consentire una perfetta cottura di qualsiasi tipo di cibo. Coloro che hanno un giardino possono sempre decidere di utilizzare il barbecue elettrico durante il periodo invernale, quando non è possibile accendere quello classico.

Caratteristiche

Il barbecue elettrico permette di ottenere risultati di cottura davvero eccellenti, è di facile utilizzo e ha una griglia sufficientemente grande per consentire la cottura anche di diversi cibi. Molti preferiscono usarlo sul proprio terrazzo, proprio come se si trattasse di un barbecue classico, altri invece lo utilizzano direttamente nella propria abitazione. Tale sistema riesce a risolvere anche il problema di quanti abitano all'interno di un condominio, e quindi devono limitare al massimo le emissioni di fumo (inconveniente che certamente si verificherebbe con l'uso di un barbecue classico). Il barbecue elettrico riscalda immediatamente la griglia, quindi è subito utilizzabile rispetto a quello classico, con il quale invece occorre attendere l'accensione della carbonella. È importante comunque





sottolineare che su questa griglia elettrica si può cucinare qualsiasi pietanza, e mantenerla anche in caldo in attesa di servirla in tavola. Il barbecue elettrico è stato realizzato per offrire soprattutto sicurezza a chi lo utilizza: rispettando tutte le indicazioni che sono sempre fornite assieme all'elettrodomestico non si corre alcun pericolo. Naturalmente è consigliabile tenere lontani i bambini, nel momento in cui si accende il barbecue elettrico, perché inavvertitamente potrebbero scottarsi toccando la griglia. La pulizia è piuttosto semplice: si consiglia di lavare ogni volta la griglia, anche se c'è un cambio di pietanze, per evitare che il cibo successivo possa avere il sapore di quello precedente. Il grasso, che nel barbecue tradizionale brucia sui carboni, in questo caso è raccolto in un piccolo vano contenitore, rendendo così perfettamente pulita la griglia del barbecue elettrico.

Come utilizzarlo

Innanzitutto occorre sottolineare che in commercio sono presenti differenti tipi di barbecue elettrico per cercare di soddisfare le esigenze di ciascuno; chi non ha una famiglia avrà infatti la necessità di cucinare una quantità di cibo minore, pertanto sarà comoda una griglia dalle dimensioni più piccole. Il barbecue elettrico è piuttosto semplice nel suo utilizzo: basta collegare la presa alla corrente, sistemare il cibo sulla griglia e, una volta ottenuto il grado di cottura desiderato, toglierlo e servire in tavola. Il barbecue elettrico può essere sistemato su qualsiasi piano, purché non presenti dislivelli. Il consumo del barbecue elettrico non è mai eccessivamente elevato e questa caratteristica permette di utilizzarlo anche con una certa frequenza; riscaldando immediatamente la griglia, consente di godere di piacevoli barbecue in qualsiasi momento.

Dove acquistarlo

Il barbecue elettrico è acquistabile presso tutti i negozi di elettrodomestici, ma in alcuni casi si trova anche presso i negozi di arredi da giardinaggio, nella sezione dedicata. Essendo diversi soprattutto per dimensione, ciascuno dovrà sceglierlo in base alle proprie esigenze. Inoltre presso il rivenditore è possibile chiedere tutte le informazioni relative al suo utilizzo. Generalmente sono coperti da una garanzia minima, quindi in caso di cattivo funzionamento possono essere sostituiti tranquillamente. Anche su internet si può comprare un barbecue elettrico: alcuni negozi specializzati nella vendita di elettrodomestici hanno una sezione particolare dedicata a quest'articolo. Il cliente deve saper valutare l'articolo e verificare sempre che il prezzo sia corrispondente alla qualità proposta. In un negozio classico si ha certamente la possibilità di toccare con mano l'articolo, mentre in Internet occorrerà accontentarsi della gallery che correda la descrizione dell'articolo.

Costi

Il barbecue elettrico ha un costo piuttosto accessibile; per chi desidera un modello poco dispendioso la scelta è abbastanza vasta da permettere di trovare il modello voluto. Il costo varia in base alla grandezza

della griglia; su molte confezioni è riportata anche l'indicazione del consumo all'accensione del barbecue elettrico. Talvolta il barbecue potrebbe rivelarsi anche un'interessante idea-regalo soprattutto per coloro che non hanno un giardino. Un elettrodomestico sempre utile da avere in casa per preparare ottime grigliate anche in inverno.



barbecue in muratura

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Barbecue prefabbricato](#)
- [Barbecue in muratura "fai da te"](#)
- [Dove acquistare](#)
- [Costi](#)

Cos'è



Il barbecue in muratura è un barbecue realizzato in maniera tale da essere inamovibile nel giardino. Sostanzialmente si fa riferimento a due diversi tipi: il barbecue prefabbricato, venduto presso i negozi, e quello realizzato artigianalmente. Ciò che lo contraddistingue da altri barbecue è il fatto che può essere affiancato da un forno, anch'esso realizzato ovviamente in muratura, per completare questo spazio.

Caratteristiche

Il barbecue in muratura può essere considerato un elemento indispensabile all'interno del giardino, soprattutto se piace vederlo installato in quella determinata area. È importante scegliere lo spazio dove fissarlo, perché una volta installato è molto difficile spostarlo. Per una questione di comodità si preferisce collocarlo in uno spazio vicino alla zona pranzo, magari dove sono presenti anche alberi ad alto fusto che permettono di avere una zona d'ombra. Questi accorgimenti devono essere valutati in fase di progettazione del giardino, cosicché al momento della realizzazione tutto sia sistemato nell'area ritenuta più adeguata. La realizzazione in muratura identifica un elemento stabile che, una volta installato in giardino, possiamo dire avrà una durata illimitata. La sua struttura è generalmente composta da una base (che spesso può avere un vano porta legna), da una griglia (in cui sono presenti diversi appoggi per sistemarla ad altezze differenti), da una canna fumaria piuttosto alta, in modo tale che il fumo non si disperda ad altezza d'uomo. Questa è la struttura base, ma alcuni





offrono anche la possibilità di aggiungere uno spazio laterale che risulta molto utile per poggiare gli attrezzi del barbecue o quant'altro. Sempre nella versione prefabbricata, il barbecue potrà essere affiancato da un forno di piccole dimensioni, che comunque consente di cucinare sia il pane sia la pizza.

Barbecue prefabbricato

Il barbecue prefabbricato è acquistabile direttamente presso i negozi di giardinaggio e arredamento da esterni: lo si vende non assemblato e poi sarà compito del cliente montarlo. Presso il punto vendita è possibile accedere a una vasta scelta di modelli, diversificati per grandezza. Varietà che serve per soddisfare l'esigenza di qualsiasi cliente, anche di quelli che hanno a disposizione un giardino piuttosto piccolo. Il colore classico del barbecue in muratura è il bianco; laddove è presente la griglia ci sono dei mattoni refrattari. La griglia, naturalmente, è inclusa nel prezzo. Per la chiusura dello spazio del barbecue se non è presente una porta occorrerà farla installare, perché durante il periodo invernale, quando non è utilizzato, potrebbero passarvi degli animali o quant'altro. Il barbecue in muratura deve essere sempre pulito correttamente, aspettando chiaramente che i carboni o la legna siano completamente spenti per rimuoverli. La griglia deve essere lavata ad ogni nuovo utilizzo.

Barbecue in muratura “fai da te”

Il barbecue in muratura può essere realizzato anche personalmente: occorre solo avere un minimo di abilità e del tempo libero da dedicare. È necessario realizzare un progetto per individuare la forma e la grandezza, in maniera tale da poter acquistare il materiale necessario. Al momento dell'acquisto dei mattoni occorrerà specificare che occorrono del tipo 'refrattario', tutto il resto sarà realizzato secondo i desideri personali. In molti preferiscono affiancare al barbecue in muratura anche un lavello, per avere la comodità di lavare tranquillamente in giardino le verdure e poi poterle grigliare. I tempi di realizzazione variano ovviamente in base al tempo che vi si dedica, ma quando l'opera sarà finita, certamente sarà una bella soddisfazione.

Dove acquistare

Il barbecue in muratura può essere acquistato presso i negozi di arredamento da esterno e per il giardinaggio: troveremo diverse soluzioni e, se talvolta il modello desiderato non è presente in negozio, è possibile anche ordinarlo. Chi volesse realizzare personalmente il barbecue deve decidere quali materiali impiegare e rivolgersi a un negozio per il fai da te per l'acquisto. Il barbecue in muratura si vende anche su internet: è sempre consegnato smontato e dovrà essere il cliente ad assemblarlo. Prima di effettuare un acquisto online è necessario verificare che le misure del barbecue scelto siano corrispondenti allo spazio a disposizione. Inoltre si consiglia sempre di leggere attentamente tutte le indicazioni riportate sul sito in riferimento all'acquisto.

Costi

Il barbecue in muratura classico di medie dimensioni ha un costo piuttosto accessibile; quest'ultimo aumenta se il barbecue diventa più grande e se ad esso si accosta anche un forno. Ciascuno di noi avrà esigenze diverse, ecco perché è importante recarsi direttamente nel negozio per verificare personalmente il barbecue che si dovrà acquistare.



barbecue pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



La pietra lavica presenta specifiche e determinate caratteristiche che la rendono particolarmente adatta al barbecue. Le pietre si presentano di un colore rosso scuro, dalla forma irregolare, alloggiata all'interno del braciere. Il barbecue in pietra lavica sfrutta la capacità di queste pietre di riscaldarsi in maniera piuttosto rapida e di mantenere inalterato il grado di calore raggiunto per molto tempo. Tra l'altro la loro pulizia è piuttosto semplice, poiché occorrerà solo immergerle in acqua e sapone all'interno di un contenitore e lasciarle asciugare al sole prima di posizionarle all'interno del barbecue. Bisogna trattarle con delicatezza altrimenti si rischia di danneggiarle. Le pietre laviche sono vendute direttamente assieme al barbecue, ma dopo diversi anni di utilizzo possono diventare inutilizzabili e separatamente si acquistano presso i negozi che vendono barbecue.

Caratteristiche

Il barbecue in pietra lavica è un'ottima soluzione per garantire una grigliata organizzata all'ultimo momento in quanto, a differenza dei sistemi di accensione con legna o carbonella, il riscaldamento delle pietre è quasi immediato. Il barbecue è realizzato nella stessa forma di quelli tradizionali ma all'interno del braciere è contenuto un grosso fornello a gas collegato a una bombola che nel momento dell'accensione riscalda le pietre sovrastanti. Non bisogna mai toccare dopo l'accensione del fornello le pietre, lo stesso discorso vale nel momento in cui si spegne in quanto le pietre restano calde molto a lungo.



Come sceglierlo

Chi si orienta per la prima volta verso la scelta di un barbecue deve conoscere a grandi linee le caratteristiche generali di ogni diverso modello. Al di là della scelta che può focalizzarsi sulla grandezza della struttura, occorre sapere quale barbecue meglio corrisponde alle proprie esigenze. Nel caso del barbecue in pietra lavica, bisogna sottolineare che è un barbecue attualmente molto richiesto sul mercato perché offre ottime capacità nel trattenere a lungo il calore e garantisce una durata piuttosto lunga del tempo. Naturalmente bisogna prestarvi sempre una corretta attenzione, evitando di lasciarlo esposto durante l'inverno in giardino. Le pietre laviche, se lavate correttamente, garantiscono una durata piuttosto lunga. Quando si acquista il barbecue si possono chiedere al rivenditore tutti i chiarimenti agli eventuali dubbi rispetto all'utilizzo di questo sistema e verificare se presso questo stesso negozio è possibile acquistare anche delle pietre di sostituzione. La pietra lavica è proprio la caratteristica determinante che contraddistingue il barbecue, la diffusione del calore diventa omogenea proprio grazie alla presenza di questo elemento, cosa che non potrebbe accadere qualora si utilizzasse il solo fornello a gas.

Dove acquistare

Il barbecue in pietra lavica è in vendita presso tutti i negozi specializzati nella vendita di barbecue. La scelta verte sul materiale di realizzazione e sulla sua grandezza. Alcuni modelli sono realizzati in acciaio e questo conferisce al barbecue stesso un piacevole effetto estetico all'interno del giardino, anche se questo modello richiede sicuramente una pulizia maggiore. La scelta è piuttosto vasta in quanto ogni cliente può avere particolari esigenze. Ogni anno sul mercato vengono presentati modelli sempre diversi di barbecue con pietra lavica, ma sostanzialmente il funzionamento resta invariato. Ciò che cambia è certamente il materiale di realizzazione e la sua forma. Internet, oltre ad essere un'ottima vetrina per essere aggiornati sulle ultime novità, è anche un grande negozio virtuale dove poter acquistare direttamente on line. Ovviamente la scelta del barbecue avviene solo attraverso delle foto e il cliente dovrà accontentarsi di quanto illustrato. Il montaggio del barbecue con pietra lavica è piuttosto semplice, quindi seguendo le istruzioni riportate all'interno della confezione, è facile assemblarlo.

barbecue prefabbricati

In questa pagina parleremo di :

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

Cos'è



Il barbecue prefabbricato è un barbecue in muratura che è venduto direttamente dal negozio e per essere utilizzato richiede solo la fase del montaggio. Rispetto a un barbecue classico, quello in muratura è inamovibile quindi è necessario trovare all'interno del giardino uno spazio dove poterlo collocare. La struttura di un barbecue prefabbricato è piuttosto imponente, è preferibile installarlo in una zona del giardino piuttosto vicina all'angolo pranzo, in maniera tale che non dia fastidio la presenza del fumo.

Caratteristiche

Il barbecue prefabbricato è presentato in negozio già montato, in modo da dare al cliente la possibilità di verificare quello che sarà lo spazio effettivamente occupato dalla struttura. Deve essere appoggiato su una superficie piana e fissato saldamente al terreno. Si consiglia di trovare uno spazio del giardino dove non siano presenti molte piante sia per evitare la formazione di sporco all'interno del vano del braciere durante il periodo invernale ma soprattutto per non correre il rischio, qualora si dovessero verificare delle fiamme alte, di avere dei danni. I mattoni utilizzati per il barbecue prefabbricato sono refrattari, cioè studiati e realizzati appositamente per resistere a temperature piuttosto elevate. Generalmente si compone di una base che può contenere anche un vano all'interno del quale si può sistemare la legna, una parte superiore dove è presente il braciere leggermente più larga, e degli appoggi su cui sistemare la griglia. Il barbecue prefabbricato può essere acceso sia con la legna sia con la carbonella. Al di sopra di questa struttura è presente una canna fumaria che serve per la dispersione del fumo. E' preferibile che il braciere sia chiuso da una piccola porta per evitare che possa sporcarsi con molta facilità. Sia la legna che la carbonella devono



essere tolti dal braciere solo quando sono completamente spenti. Questo finora descritto rappresenta un modello classico di barbecue prefabbricato. In alternativa si possono scegliere anche modelli più completi come potrebbe essere quello che presenta oltre alla griglia anche il forno. Lateralmente è sistemato un piccolo forno, in questo modo in giardino si ha a disposizione non solo una pratica griglia ma la possibilità di poter cucinare al forno diverse pietanze. Più completo è il barbecue prefabbricato maggiore sarà la sua grandezza. Coloro che dispongono di un giardino preferiscono acquistare un barbecue completo in maniera tale da avere a portata di mano tutto il necessario. La struttura del barbecue prefabbricato è realizzata con materiali piuttosto resistenti alle intemperie invernali e quindi non teme assolutamente né la pioggia né il gelo. È venduto in pezzi da assemblare facilmente, è collocabile anche a muro, l'importante è prendere sempre le misure dello spazio nel quale si deve installare prima di acquistarlo.

Come sceglierlo

Il barbecue prefabbricato è una struttura da giardino molto richiesta perché oltre ad offrire la possibilità di cucinare diventa un vero e proprio elemento d'arredo. Per questa ragione nel corso del tempo si sono sviluppati modelli sempre più completi per garantire al cliente di avere nello spazio aperto tutte le comodità per pranzare in compagnia degli amici. La scelta del barbecue prefabbricato deve essere legata sia allo spazio a disposizione sia alle esigenze del cliente. Solitamente sono in vendita nelle dimensioni medie, dove la griglia è grande abbastanza da poter cucinare molto cibo. La scelta deve essere legata anche alla qualità dei materiali. Inevitabilmente, dopo diversi anni lo stesso barbecue avrà la necessità di qualche intervento di manutenzione, ma la struttura garantisce una durata illimitata nel tempo.

Dove acquistare

Il barbecue prefabbricato può essere acquistato presso i negozi del fai da te, presso i negozi per il giardinaggio, nei centri commerciali, presso i negozi di arredamento da esterni. I negozi che si occupano in maniera specifica del giardino avranno certamente una scelta maggiore e sicuramente proporranno al cliente anche modelli più innovativi rispetto invece ai negozi più piccoli che potranno dedicare uno spazio espositivo più ridotto rispetto a quelli più grandi. Anche in internet è possibile confrontare differenti modelli di barbecue e questo permette di sceglierlo e acquistarlo direttamente da casa propria. I siti di e-commerce che si occupano della vendita di barbecue prefabbricati offrono ogni genere di garanzia e il cliente dovrà provvedere personalmente al montaggio. Facendo riferimento all'e-mail presente sul sito si possono richiedere anche ulteriori informazioni.



Giardinaggio.net

il verde intorno a te