



BARBECUE 3

Forni da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Forni da giardino](#)
- [Forni da giardino a legna](#)
- [Forni da giardino a gas](#)
- [Costi](#)



Forni da giardino

Il forno da giardino può essere installato come complemento del barbecue o come elemento singolo, scelto nelle dimensioni ritenute più adatte alle proprie esigenze. Come complemento del barbecue, esso permette di preparare insieme al cibo in cottura sul barbecue gustosi contorni, pane o primi piatti mentre sulla piastra o sulla griglia si procede alla cottura della carne o del pesce. Esso può anche essere utilizzato da solo, permettendo di preparare pizze o gustosi pasti in poco tempo e senza bisogno di particolari attenzioni. La varietà di cibi e pietanze che vi si possono preparare è sconfinata ed equivale a quella del normale forno delle cucine per interni. In caso di forno a legna la combustione conferisce ad essi un particolare aroma dovuto alla produzione di fumo da parte della legna. In alternativa si può optare per il meno tradizionale, ma pratico ed efficace, forno da giardino a gas, in grado di occupare meno spazio e richiedere meno attenzioni durante le operazioni di accensione.

Forni da giardino a legna

Tra i metodi di alimentazione del forno da giardino la legna è quello più diffuso e tradizionale. Essa permette non solo di



cuocere i cibi in maniera omogenea, ma conferisce anche alle varie pietanze la tipica fragranza leggermente affumicata che da sempre caratterizza questo sistema di cottura. Il forno a legna può avere dimensioni variabili, che possono essere scelte in base alle esigenze dell'acquirente. Esso può essere acquistato prefabbricato o, in caso si abbia un po' di dimestichezza con il fai da te e i piccoli lavori in muratura, costruito autonomamente. Il forno da giardino a legna prevede due elementi essenziali, il vano di combustione dove inserire la legna ed il vano di cottura, dove inserire invece i cibi da preparare. Mentre la struttura portante e quella esterna possono essere realizzate in vari materiali, il vano di combustione ed il vano cottura devono essere necessariamente rivestiti di mattoni refrattari, che permettano all'intero forno di non surriscaldarsi e non subire danni e deformazioni dovute agli eccessivi sbalzi termici. La cappa tondeggiante che sovrasta il vano cottura permette ai cibi di cuocere in modo omogeneo e di sfruttare al massimo il calore della combustione, tuttavia chi non è pratico potrebbe non risultare soddisfatto dalle prime cotture, poiché non sempre ottenere la giusta temperatura si rivela semplice. Ad ogni modo il problema si risolve facilmente facendo un po' di pratica. Per l'introduzione e l'estrazione dei cibi nel vano cottura servono attrezzi appositi dal manico lungo in materiale isolante, acquistabili in qualsiasi negozio di articoli per il giardinaggio e nei grandi punti vendita di prodotti per la cucina.

Forni da giardino a gas



Più simile, nella forma e nel funzionamento, al forno della cucina per interni tradizionale, il forno da giardino a gas può essere installato in spazi più ristretti, date le dimensioni più contenute. Esso garantisce una cottura più simile a quella dei forni a gas per interni, senza il tipico sapore lievemente affumicato della cottura a legna. Più pratico da utilizzare e più rapido nella cottura, esso è spesso scelto come forno complementare al barbecue, nel quale preparare i contorni per la carne in cotture sulla griglia o sulla piastra. Questo modello permette la regolazione manuale della temperatura e dunque limita il rischio

di possibili errori. Esso presenta costi più contenuti del forno a legna, ma di contro può cuocere meno cibo alla volta e spesso la cottura si rivela meno omogenea. Entrambi i modelli sono in grado di raggiungere temperature elevatissime, dunque richiedono l'utilizzo di appositi attrezzi per l'inserimento e l'estrazione dei cibi da cuocere. Il barbecue a gas può comunque essere utilizzato in giardino anche senza l'aggiunta del barbecue, permettendo comunque di preparare interi pasti in poco tempo e, soprattutto durante la bella stagione, godendo del fresco e dei piaceri del pasto all'aria aperta. In estate, inoltre, ecco comporta anche un altro vantaggio, ovvero quello di non surriscaldare la cucina di casa rendendo l'ambiente invivibile durante la preparazione e la consumazione dei pasti.



Costi

I costi dei forni da giardino variano a seconda delle dimensioni del prodotto scelto, del tipo di materiale utilizzato per la realizzazione e del tipo di alimentazione. In generale, i forni a legna comportano un costo sensibilmente maggiore rispetto ai forni a gas, legati anche al fatto che solitamente essi presentano dimensioni più grandi e permettono la cottura di una maggiore quantità di cibo alla volta. Pur prestando attenzione ai costi, si consiglia di non risparmiare sulla qualità dei materiali, sia che ci si appresti ad acquistare prodotti prefabbricati sia che si intenda realizzare il proprio forno autonomamente. Dei mattoni refrattari di pessima qualità, ad esempio, non sarebbero in grado di proteggere a sufficienza il forno dagli sbalzi termici, ed esso finirebbe con il creparsi e rovinarsi in breve tempo, perdendo così efficacia e funzionalità.

Forno a legna da giardino

In questa pagina parleremo di :

- [Forno a legna da giardino](#)
- [Caratteristiche](#)
- [Forno a legna fai da te](#)
- [Manutenzione e pulizia](#)



Forno a legna da giardino

Scelto come elemento complementare al barbecue o posizionato nel proprio giardino autonomamente, il forno a legna permette di preparare gustosi piatti dal sapore tradizionale, con la fragranza e il profumo lievemente affumicata tipica della cottura su legna. La varietà di pietanze che si possono preparare è sconfinata ed equivale a quella che si può cucinare in un normale forno delle cucine da interni. Esso può essere utilizzato insieme al barbecue, per preparare magari i condimenti della carne o del pesce che cuociono sulla piastra o griglia, oppure anche per preparare interi pasti all'aperto, senza dover così surriscaldare la cucina in casa e godendo di tutti i piaceri dei pasti consumati in compagnia nel proprio giardino.

Caratteristiche

Il forno a legna è costituito da un vano per la combustione ed un vano cottura, nel quale inserire il cibo da preparare. Il vano cottura è sovrastato dalla cappa, solitamente tondeggiante, che permette al forno di raggiungere temperature elevate in breve tempo ed in modo omogeneo, portando così i piatti in preparazione ad una cottura uniforme. L'utilizzo, seppur



semplice, può non essere immediato, poiché l'accensione della legna può comportare qualche difficoltà a chi non abbia dimestichezza e la cottura potrebbe non risultare ottimale. Tuttavia il problema si risolve con un po' di pratica e in breve tempo si possono ottenere pietanze gustose e saporite, dalla patate di contorno alla carne alla pizza o al pane. Il rivestimento interno in mattoni refrattari del vano cottura e del vano di combustione fa sì che l'intero forno non si surriscaldi e non subisca danni a causa degli sbalzi termici. La temperatura interna, infatti, può arrivare sino a 500°: per questo occorre inserire ed estrarre il cibo dal forno tramite l'utilizzo di appositi accessori dal manico lungo e in materiale isolante, che permettono di non doversi avvicinare troppo. I modelli possono essere di vario tipo, con più o meno ripiani accessori a seconda della disponibilità di spazio e delle necessità dell'acquirente; spesso essi presentano anche un comodo vano per la conservazione della legna, ma si consiglia di utilizzarlo solo per riporvi il legname strettamente necessario alla cottura in corso, poiché se lasciato lì per lungo tempo rischierebbe di accumulare umidità e non essere più adatto alla combustione. La legna da utilizzare deve infatti essere secca, non trattata, priva di collanti o vernici e non resinosa.

Forno a legna fai da te



Sul mercato è presente una grandissima varietà di forni a legna di ogni tipo e dimensione in forma prefabbricata, che è sufficiente montare con poche semplici operazioni o con l'aiuto fornito dagli addetti incaricati del punto vendita. Se però siete amanti del fai da te, o non riuscite a trovare il prodotto che soddisfi sia le vostre esigenze qualitative sia quelle estetiche, potete sempre optare per la progettazione e la realizzazione autonoma del proprio forno a legna. In questi casi sarebbe meglio avere un po' di esperienza con i piccoli lavori in muratura, perché una imprecisione nella fase progettuale o costruttiva potrebbe pregiudicare l'intera costruzione. Una volta chiarite le dimensioni e l'aspetto che dovrà avere il forno a legna, si può passare alla fase pratica. I materiali necessari sono facilmente reperibili nei negozi dedicati al fai da te o anche nei grandi punti vendita dedicati al giardinaggio. È importante scegliere cemento e mattoni refrattari di alta qualità, perché devono resistere a

forti sbalzi termici ed alle intemperie durante tutto l'anno. Prima di tutto occorre costruire una solida base che isoli il forno dal contatto diretto con il terreno, dopodiché è possibile innalzare le pareti e la struttura portante. Si consiglia di valutare la complessità del proprio progetto in base non solo alle proprie esigenze ma anche alla propria dimestichezza con lavori di questo tipo, che richiedono assoluta precisione. I mattoni refrattari devono rivestire sia il vano combustione sia il vano cottura, mentre l'esterno del forno può essere realizzato e decorato con vari materiali. Si consiglia di stendere, a termine delle operazioni, uno strato di apposita vernice protettiva al fine di proteggere il forno dall'esposizione continua agli agenti atmosferici

Manutenzione e pulizia

Il forno a legna da giardino presenta il vantaggio di richiedere pochissime operazioni di pulizia e manutenzione. E' sufficiente ricordarsi di ripulire sia il vano cottura sia il vano di combustione ogni volta dopo l'utilizzo, per evitare che il sapore dei cibi durante la cottura successiva venga alterato e che i mattoni refrattari a lungo andare si deteriorino. Dato che il forno può raggiungere temperature elevatissime, si consiglia di aspettare qualche ora prima di procedere alle operazioni di pulizia. Lo strato esterno di vernice protettiva può venire rinfrescato periodicamente, affinché svolga al meglio la propria funzione. Infine, si consiglia di lasciare lo sportello del vano cottura chiuso durante i periodi di inutilizzo, per evitare che polvere, sporco o anche piccoli animali vi si infilino dentro.



forno barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Forni barbecue in muratura](#)
- [Forni barbecue in acciaio](#)
- [forno barbecue : Costi e dove comprare](#)



Cos'è

In giardino si possono fare delle magnifiche grigliate, ma in occasione di pic nic e party all'aperto si potrebbe anche aver voglia di mangiare pizze e focacce cotte al forno. Per rispondere a questa esigenza, il mercato degli accessori da giardino si è evoluto proponendo i forni per barbecue e i barbecue con forno annesso. In genere si tratta di accessori di cottura che comprendono sia un piano cottura per preparare alimenti grigliati, che un forno a legna dove poter cuocere tutti quegli alimenti che tradizionalmente vanno fatti al forno, come le pizze e le focacce. Il forno solitamente va scelto contestualmente al barbecue perché farà parte della struttura del barbecue stesso. Proprio per questa particolarità si sente parlare sempre più spesso di barbecue con forno o di forni con barbecue. La scelta del tipo di forno con barbecue fa fatta tenendo conto dello spazio disponibile e dello stile del giardino. I forni a barbecue più diffusi sono quelli in muratura e in acciaio inox.

Forni barbecue in muratura

I forni barbecue in muratura sono realizzati, all'interno con mattoni refrattari all'azione del fuoco e all'esterno con rivestimenti in pietra o cemento, sempre refrattari al fuoco, ai grassi e all'azione degli agenti esterni. Realizzabili tramite un lavoro di muratura da commissionare al proprio artigiano di



fiducia o da fare in proprio, questi forni a barbecue si trovano anche in versione monoblocco prefabbricata da collocare direttamente nello spazio designato del proprio giardino. Si tratta di strutture fisse che permettono di disporre contemporaneamente del forno e della griglia. Infatti sono composti da due zone cottura distinte e separate: il forno con sportello in lega di alluminio, resistente alle alte temperature e un barbecue con griglia sempre in acciaio. La cottura avverrà tramite legna o carbonella. Le dimensioni dei forni barbecue, per la loro doppia funzione, saranno necessariamente maggiori rispetto al barbecue semplice. La base di queste strutture sarà sempre in pietra e la parte superiore sarà composta da una canna fumaria simile a quella del camino. I forni barbecue in muratura, oltre ad avere una doppia utilità, costituiscono anche un elemento di arredo in stile classico da abbinare a giardini progettati con la stessa filosofia. Si tratta di elementi ideali per case di montagna e per altitudini elevate, dove anche d'estate, l'aria è frizzante e talvolta anche fredda. Con il forno a barbecue si potranno cuocere cibi alla griglia e in forno, godendo anche del tepore emesso dal forno e del magnifico design di questi accessori da giardino che quando sono in uso possono avere la stessa utilità di un camino e di una stufa. I forni con barbecue possono pesare anche 16 quintali e le misure esterne sono di due metri per tre più altri trenta centimetri per la base di appoggio. Questi forni non richiedono particolari lavori di manutenzione, ma per evitare di macchiarli con il grasso dei cibi è preferibile averli in pietra lavica che ha un elevato potere assorbente.

Forni barbecue in acciaio

I forni a barbecue in acciaio rappresentano la soluzione più moderna per quanto riguarda questi accessori. Realizzati in acciaio inox verniciato, di colore nero, rosso, marrone o grigio antracite, i forni barbecue dal design contemporaneo sono più pratici di quelli in muratura perché sono perfettamente smontabili e conservabili quando non sono in uso. Vengono, infatti, venduti in kit da assemblare tra loro per formare un vero e proprio forno con le stesse forme e accessori di quello in muratura. Hanno dunque delle linee molto eleganti che nulla tolgono alla resa estetica del giardino, ma con costi più accessibili. I forni barbecue sono costruiti con una struttura a incastro: le due aree di cottura possono coesistere, oppure, nel caso si voglia risparmiare spazio e non si abbia necessità di usare il barbecue, si potrà rimuovere la parte laterale che forma la griglia. Questi forni, per la loro peculiarità, vengono definiti forni barbecue componibili. Una volta assemblati, i barbecue funzioneranno a legna e a carbone, mentre il forno funzionerà a legna, ma questa brucerà in una base inferiore che resta separata dalla zona cottura per evitare il contatto dei cibi con le polveri. In questo modo si avrà una cottura più sana e cibi più gustosi. Il calore viene distribuito uniformemente grazie a un impianto interno di ventilazione. Il materiale di questi forni è acciaio di alta qualità verniciato, resistente alle alte temperature e facile da pulire con i comuni prodotti per la pulizia del piano cottura da cucina. Il piano di combustione interno può anche essere rivestito con mattoni refrattari che consentono di mantenere di più il calore. Si tratta di soluzioni ideali non solo per il giardino, ma anche per spazi ristretti, come terrazze e balconi. Per il loro design, questi forni si possono anche inserire in cucine in muratura oppure in cucine componibili.

forno barbecue : Costi e dove comprare

I forni a barbecue permettono di arricchire la resa estetica di uno spazio esterno, ma anche di poterli sfruttare per diversi utilizzi. I loro costi variano in base alle dimensioni e al materiale. Certamente costano molto di più di un semplice barbecue, ma il prezzo dei forni barbecue in acciaio e di quello dei piccoli forni in muratura ormai si eguaglia, perché anche la tecnica dei materiali moderni si è evoluta verso l'alta qualità. I prezzi dei forni barbecue in acciaio a incasso, oscillano tra i 1500 e i 2500 euro. I grandi forni barbecue in muratura possono costare anche 10 mila euro. I barbecue con forno si possono acquistare presso le aziende specializzate nella vendita e installazione di stufe e camini.

griglia barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Griglia per barbecue in pietra o cemento](#)
- [Griglie per barbecue sul caminetto](#)
- [Griglie barbecue a gas](#)
- [griglia barbecue : Griglie barbecue a carbonella](#)



Introduzione

Il barbecue è l'accessorio da esterno che permette di cucinare la carne o il pesce arrostito, ma anche i carciofi. Elemento indispensabile per pic nic e scampagnate, il barbecue si è evoluto parallelamente agli altri arredi, trasformandosi da semplice utensile di cottura a un arredo vero e proprio. Sembrano ormai lontani i tempi in cui il barbecue si preparava in quattro e quatt'otto usando delle pietre al cui interno si mettevano della carbonella o dei pezzi di legno da accendere con alcol e fiammiferi. Ma se questo accessorio si è evoluto dando vita a forme e soluzioni di funzionamento molto diverse tra loro, solo una cosa è rimasta sempre tale e quale: la griglia. Con quest'ultima si definisce il piano cottura in metallo dove arrostiti i cibi. Anche se il barbecue viene improvvisato con pietre e carbonella, la griglia sarà sempre necessaria a posizionare gli alimenti. In genere i barbecue moderni vengono venduti corredati di griglia, ma le griglie vengono anche vendute a parte come accessori per sostituire quelle danneggiate dal fuoco e dall'usura del tempo. Quando la griglia originale del barbecue si danneggia e bisogna sostituirla, ci si chiede quale possa essere la più adatta per il proprio accessorio di cottura. La scelta della griglia per barbecue, per quanto riguarda le dimensioni e il materiale, dipenderà dal tipo di barbecue utilizzato. I costi delle griglie variano in base alle dimensioni e al materiale e vanno da poche decine di euro a più di 70 euro.



Griglia per barbecue in pietra o cemento

In occasione di scampagnate all'aperto presso aree attrezzate, esistono dei barbecue fissi in pietra con griglie in ferro già fissate al loro interno. In genere non è consigliabile arrostitire la carne in queste griglie predefinite, specie quando vengono usate appena dopo la stagione invernale. Per i barbecue in pietra creati dalle stesse strutture pubbliche o per quelli improvvisati dagli stessi commensali, si possono usare le griglie in acciaio cromato a doppia maniglia, di forma rettangolare, con lunghezza di 67 cm e larghezza di 40. Queste griglie sono molto solide e robuste, a un solo piano, e permettono di collocarvi grandi quantità di alimenti da arrostitire. Sono ideali anche per i barbecue in cemento che vengono costruiti all'interno o all'esterno di abitazioni di campagna con giardino. Queste griglie vengono addirittura definite come le classiche griglie da giardino. Essendo molto pesanti, queste griglie sono corredate da doppi manici anteriori, per poter essere sollevate dal fuoco in un'unica soluzione, senza necessità di rimuovere gli alimenti. Per evitare rischi è consigliabile che a sollevarle siano almeno due persone. Se il peso della carne arrostito sarà eccessivo si potrà diminuirlo togliendo la carne a poco a poco.

Griglie per barbecue sul caminetto

Le griglie per barbecue sul caminetto sono realizzate in acciaio inox, hanno un piano solo e dimensioni che permettono di coprire tutta l'area circostante del caminetto stesso. Si tratta di accessori di cottura collocati su una struttura in acciaio con quattro piccole gambe e maniglie laterali che impediscono al piano di cottura in acciaio di venire a contatto con il fuoco del caminetto e di bruciare la carne arrostito. Queste griglie si possono anche collocare sul suolo all'aperto su barbecue allestiti con carbonella e pietre. Sono disponibili in varie dimensioni; da 400x350 a 600x400 a 700x400. Le larghezze maggiori serviranno, chiaramente, per arrostitire una maggiore quantità di alimenti.

Griglie barbecue a gas

Per i barbecue a gas si usano le griglie in ghisa, con doppia piastra: una liscia e una rigata, ideali a cuocere molluschi e crostacei oppure verdure e altri cibi che non hanno grandi spessori. Queste griglie, usabili anche sul fornello a gas di casa, si possono posizionare anche sui barbecue mobili per esterno, che funzionano a gas. Le loro dimensioni sono più ridotte rispetto alle griglie per carne arrostito e si aggirano intorno ai 42 cm x 38. I barbecue mobili a gas possono anche avere una struttura in legno, in tal caso sono disponibili le griglie con manico o doppi manici anteriori dello stesso materiale. Le griglie con manici in legno rappresentano una soluzione estetica di completamento al materiale del barbecue e non vanno mai usate nei barbecue sul caminetto o a carbonella.

griglia barbecue : Griglie barbecue a carbonella

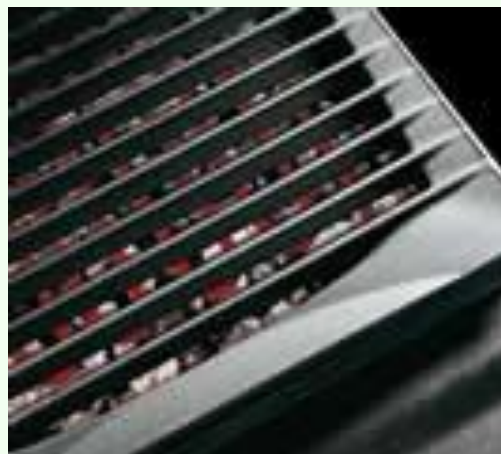
I barbecue a carbonella sono degli accessori di cottura composti da una struttura metallica verniciata (acciaio inox), in genere di colore nero, e una griglia in acciaio. In Sicilia vengono chiamati "furneddi" e si

usano per pic nic all'aperto e arrostiti di carne in terrazza. I barbecue in acciaio verniciato hanno una struttura portante formata da quattro gambe pieghevoli o con rotelle. Le forme e le dimensioni di questi barbecue sono molto variabili e spaziano dalle tonde, alle quadrate, alle rettangolari. La griglia, in acciaio cromato, dovrà avere la stessa forma o lo stesso diametro del "furneddu", magari con qualche centimetro in meno per permetterne il suo inserimento. Nella grande distribuzione si possono trovare griglie per barbecue a carbonella a un piano o a doppio piano con manico anteriore. Lo stesso tipo di griglia si può usare per i barbecue elettrici.

Griglia in pietra lavica

In questa pagina parleremo di :

- [Griglia in pietra lavica](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Manutenzione](#)



Griglia in pietra lavica

La griglia in pietra lavica, ricavata da pietre vulcaniche lavate, è una soluzione sempre più diffusa perchè, nonostante richieda qualche operazione di manutenzione in più rispetto alle comuni griglie, essa comporta numerosi vantaggi tra cui la possibilità di raggiungere molto in fretta temperature elevate e di mantenerle per lungo tempo. Per questo essa trova ampio utilizzo a livello professionale, mentre la sua diffusione è in aumento anche nella versione barbecue a gas per uso domestico. Essi si trovano in varie misure e dimensioni, a seconda del tipo di utilizzo che si prevede di farne. Di conseguenza anche le griglie in pietra lavica sono acquistabili in diverse misure e formati e possono essere appoggiate su appositi supporti del barbecue in materiale refrattario o essere ad incasso, sempre all'interno di un vano in materiale refrattario che permette al barbecue stesso di non surriscaldarsi a contatto con il calore della griglia.

Vantaggi

La griglia in pietra lavica comporta numerosi vantaggi soprattutto per chi ha intenzione di fare un uso frequente del barbecue e di cucinare per molte persone alla volta. Essa, infatti, si surriscalda molto più di una tradizionale griglia in acciaio, raggiungendo alte temperature in pochissimo tempo, ed è in grado di conservare il calore anche a lungo dopo lo spegnimento della fiamma. Ciò consente di cucinare per molto tempo su una piastra o una griglia sempre in temperatura adatta e comporta un risparmio dal punto di vista del sistema di alimentazione (solitamente, appunto, il gas). Essa garantisce inoltre una cottura



salutare ed evita la produzione di molti fumi, che potrebbero infastidire e sono il problema principale dell'installazione di barbecue per chiunque viva in condominio o a stretta vicinanza delle proprietà altrui. Sulla griglia in pietra lavica è possibile cuocere ogni tipo di pietanza, e perfino polli interi e grossi pezzi di pesce o carne, dal momento che le alte temperature permettono al cibo di cuocersi all'interno senza bruciare all'esterno. Al contrario, la cottura che ne deriva è solitamente molto uniforme, anche per chi si trova alle prime armi e non è molto pratico di barbecue. In questo caso, valutare il momento in cui togliere la carne o il cibo dalla griglia è più semplice perché è sufficiente affidarsi all'aspetto esteriore. Una volta tolta dal vano cottura la griglia può essere appoggiata su materiale refrattario con all'interno il cibo, cosicché se esso non viene consumato immediatamente mantiene comunque il proprio calore.

Svantaggi



Sebbene estremamente efficace e pratica, la griglia in pietra lavica comporta qualche inconveniente, su tutti quello di dover essere sostituita di frequente. Essa, infatti, seppur pulita con regolarità, si impregna molto facilmente dei succhi di cottura e non potendo essere lavata con prodotti chimici o eccessivamente abrasivi arriva ad emettere uno sgradevole odore di bruciato quando troppo impregnata, proprio a causa del continuo riscaldamento dei grassi impregnanti. Sulla griglia in pietra lavica è bene evitare la cottura di cibi troppo grassi, perché essi non potendo colare sulla fiamma viva in parte impregnano la pietra, in parte vengono riassorbiti dal cibo stesso. L'assenza di fumo, per gli amanti del barbecue tradizionale, può essere considerata un elemento negativo, dal

momento che rende la cottura meno caratteristica ma soprattutto non conferisce ai cibi il tipico sapore affumicato che essi assumono su griglia in acciaio e con alimentazione a legna. Un altro fattore a cui fare attenzione è la fragilità della pietra lavica, che può rompersi cadendo a terra o prendendo colpi. Essa richiede una manutenzione più accurata della normale griglia in acciaio, e soprattutto tempi più lunghi perché occorre aspettare il suo raffreddamento prima di poterla maneggiare. Per questo, difficilmente può essere riutilizzata per il pasto successivo, e in caso di barbecue molto frequenti è bene avere due o più griglie da alternare. Fino a non molto tempo fa anche il costo poteva essere catalogato tra gli elementi a discapito della scelta della pietra lavica, così come la scarsa reperibilità, ma ad oggi essa si può trovare anche a prezzi contenuti e in un qualsiasi negozio specializzato, poiché le sue proprietà di mantenimento del calore, cottura uniforme e riscaldamento rapido la rendono comunque un prodotto sempre più richiesto.



Manutenzione

La griglia in pietra lavica richiede necessariamente più attenzioni della griglia in acciaio, per assicurarne una lunga durata. Innanzitutto essa deve essere lavata dopo ogni utilizzo: non solo perchè altrimenti i resti dei cibi potrebbero alterare i sapori di quelli cotti successivamente, ma anche perchè essa tende ad assorbire i grassi di cottura ed impregnarsi molto velocemente, e l'accumulo di grassi della griglia la renderebbe inutilizzabile in pochissimo tempo, poiché inizierebbe a sprigionare un forte odore di bruciato ad ogni accensione e questo si ripercuoterebbe anche sul sapore dei cibi in cottura, oltre ad essere decisamente fastidioso. Per la pulizia è importante aspettare che essa si sia raffreddata completamente, cosa che potrebbe richiedere qualche ora date le elevate temperature che essa è in grado di raggiungere. Essa va eseguita solo con l'immersione prolungata in acqua, senza prodotti abrasivi che verrebbero assorbiti dalla pietra e rilasciati in seguito durante la cottura. La griglia va poi conservata al riparo da agenti atmosferici e polvere e va maneggiata con cura, perchè molto fragile. Occorre infine provvedere alla sostituzione ogni qual volta essa inizi ad emettere uno sgradevole odore di bruciato durante la cottura, perchè ciò significa che ha assorbito troppi grassi impregnanti.

Il barbecue elettrico

In questa pagina parleremo di :

- [Il barbecue elettrico](#)
- [Vantaggi](#)
- [Svantaggi](#)
- [Prezzi](#)



Il barbecue elettrico

Vivere in condominio o non avere un giardino proprio spesso significa dover rinunciare al barbecue: installarlo sulla terrazza può comportare infatti notevole dispersione di fumo, non sempre gradito da chi abita nei piani superiori. L'alternativa alla rinuncia è il barbecue elettrico, in tutto e per tutto un barbecue tradizionale nella forma e nelle funzionalità ma alimentato ad energia elettrica. Per ovvi motivi esso non può essere trasportato ovunque, ma grazie alle sue dimensioni ridotte si adatta alla perfezione a balconi e terrazzi, o anche all'utilizzo all'interno dell'abitazione. Il barbecue elettrico infatti, non avendo un sistema di funzionamento basato sulla combustione, produce pochissimo fumo. Dunque, a parte il forte aroma affumicato che si può creare in caso di cottura su barbecue tradizionale, il sapore dei cibi cotti su barbecue elettrico è pressoché identico. Il barbecue elettrico si può trovare nel modello con le classiche gambe di supporto, con più griglie fisse o girevoli, o anche nella forma di una semplice piastra per la carne, sulla quale però può essere grigliato qualsiasi cibo: pesce, funghi, formaggi, verdure di vario tipo...



Vantaggi

I vantaggi del barbecue elettrico sono molteplici, primo fra tutti la possibilità di poterlo utilizzare in contesti nei quali il barbecue tradizionale non trova spazio o sarebbe fastidioso. Non produce fumo, è pratico, maneggevole e facile da usare. Con pochissime

e semplici operazioni è possibile ripiegarlo e trasportarlo, date le sue dimensioni ridotte ed il peso contenuto. Il barbecue elettrico si riscalda molto velocemente e non richiede particolari interventi, è sufficiente collegarlo alla presa elettrica ed impostare il termostato stabilendo così la temperatura desiderata. Esso permette di cucinare senza il fastidio del fumo ed in tempi ristretti e, a parte la necessaria pulizia di piastre e griglie dopo l'utilizzo, non richiede particolari operazioni di manutenzione. Il barbecue elettrico permette l'utilizzo in zone coperte indipendentemente dal tempo atmosferico e non richiede né il trasporto né la conservazione in luoghi riparati di grandi quantità di ingombrante combustibile, sia esso pellet, legna o bombole di gas.

Svantaggi



Di contro, il barbecue elettrico non può essere utilizzato per grandissime quantità di cibo, date le sue ristrette dimensioni. Per molti potrebbe essere considerata una limitazione il fatto che molte delle operazioni necessarie per l'utilizzo di un barbecue tradizionale non è qui necessario metterle in atto: il rito dell'accensione, del fuoco vivo che si sprigiona dal barbecue e anche l'aroma di fumo che esso conferisce ai cibi in cottura sono infatti caratteristiche alle quali occorre rinunciare. Per queste ragioni solitamente il barbecue elettrico resta un prodotto scelto solamente da chi non può, per varie ragioni, acquistare un barbecue tradizionale, o ha intenzione di farne solo uno sporadico utilizzo domestico. Durante l'utilizzo, soprattutto in caso di cottura all'interno dell'abitazione, occorre

fare molta attenzione al tipo di carne o pesce prescelti: se molto grassi, infatti, i cibi possono comunque dare origine alla dispersione di fumi. I cibi particolarmente grassi vanno preferibilmente evitati anche per un'altra ragione: nel barbecue tradizionale il grasso in eccesso si scioglie durante la cottura e cola al di sotto della griglia, sulla fiamma viva, o in alternativa vengono convogliati in appositi vani laterali. Nel caso del barbecue elettrico però questo naturalmente non accade, e dunque il grasso disciolto resta sulla griglia e viene in parte riassorbito dalle pietanze. Ulteriore svantaggio è costituito dal costo energetico: il barbecue elettrico, infatti, comporta in proporzione costi energetici più elevati per funzionare rispetto ai tradizionali barbecue a legna, pellet o carbonella.

Prezzi

Il barbecue elettrico presenta costi più contenuti rispetto ai barbecue tradizionali, soprattutto per quanto riguarda quelli di grandi dimensioni. A comporre il costo concorrono vari elementi, tra i quali le dimensioni del prodotto e il numero di griglie che esso può utilizzare in contemporanea: alcuni modelli,



per esempio, si limitano ad una griglia fissa, mentre altri presentano una struttura più complessa, con spiedi e più griglie girevoli. I modelli più convenienti sono quelli che riprendono la forma di una piccola piastra senza gambe di supporto, mentre quelli più grandi, con gambe e vari vani di supporto per appoggiare il cibo appena cotto o da cuocere hanno prezzi sensibilmente superiori. Anche la tecnologia utilizzata influisce sul prezzo: i barbecue che permettono di impostare più livelli di calore sono sensibilmente più costosi. Ad ogni modo, il prezzo dei modelli base di barbecue elettrico non si discosta molto da quello delle griglie per la carne usate quotidianamente in casa.

Mattoni refrattari

In questa pagina parleremo di :

- [Mattoni refrattari](#)
- [Posizionamento](#)
- [Acquisto](#)
- [Costo](#)



Mattoni refrattari

I mattoni refrattari sono una componente essenziale dei forni o dei barbecue in muratura. Se si decide di costruire il proprio barbecue da sé, infatti, è importante acquistare mattoni in grado di resistere alle alte temperature e di distribuire il calore in modo omogeneo, soprattutto per quanto riguarda il vano preposto alla combustione. Essi, inoltre, sono in grado di resistere ai bruschi cambi di temperatura e all'azione erosiva degli agenti esterni, pertanto sono perfetti per la costruzione dei barbecue in muratura e, in ogni caso, per il rivestimento dei barbecue destinati ad uso esterno che devono resistere all'azione erosiva della pioggia e dell'esposizione prolungata ai raggi solari. In particolare, non può prescindere da un rivestimento in mattoni refrattari la zona che deve fare da braciere, poiché in caso contrario l'intero barbecue si surriscalderebbe e i normali mattoni verrebbero danneggiati dal calore sprigionato dalla combustione, finendo per rompersi dopo uno o due utilizzi. Al contrario, il mattone refrattario garantisce una durata del barbecue pressoché illimitata ed evitano il rischio di scottarsi entrando in contatto le sue pareti esterne. Accumulando il calore della combustione ed essendo in grado di funzionare da ottimi conduttori, essi sono anche in grado di garantire una cottura più rapida ed omogenea dei cibi posti sopra il vano di cottura.



Posizionamento

In caso di realizzazione di un barbecue fai da te, si può scegliere se utilizzare i mattoni refrattari solo per il rivestimento delle parti a contatto diretto con la fonte di calore o se utilizzarli per la realizzazione dell'interno barbecue. In ogni caso occorre cimentarsi nel lavoro solo se si ha già maturato qualche minima esperienza pratica con le piccole costruzioni in muratura, in caso contrario l'operazione potrebbe risultare difficoltosa. A seconda della propria esperienza e manualità, è possibile realizzare un progetto più o meno complesso, per barbecue dalla linea più o meno essenziale. L'importante è partire con un progetto già realizzato, perché la costruzione "ad occhio" potrebbe riservare non poche sorprese anche ai più esperti. I mattoni refrattari vanno posizionati in file sovrapposte esattamente come i mattoni normali, dei quali conservano anche l'aspetto. Prima della realizzazione del barbecue vero e proprio, occorre costruire una base che lo isoli dal terreno e che sia in grado di resistere alle alte temperature senza rischiare di far insorgere pericolose fiamme sul terreno circostante; anche questo strato protettivo può essere realizzato in mattoni refrattari. Nonostante la loro grande resistenza, si consiglia di costruire il barbecue in una zona se possibile non troppo esposta ai raggi solari, all'umidità e alle frequenti piogge, per garantire una vita più lunga al barbecue stesso: ma non preoccupatevi, il barbecue in muratura realizzato in mattoni refrattari è in grado di affrontare i climi più disparati.

Acquisto



I mattoni refrattari possono essere acquistati in qualsiasi negozio dedicato al fai da te o anche in centri specializzati in prodotti di giardinaggio. Essi, infatti, solitamente vendono non solo barbecue prefabbricati ma anche tutto il materiale necessario per poterli costruire in modo autonomo. La quantità di mattoni da acquistare varia molto in base alle dimensioni che vogliamo conferire al nostro barbecue e alla sua linea, pertanto è bene avere già chiaro il progetto nel momento dell'acquisto. Se anche si decidesse di costruire un barbecue con mattoni tradizionali, va tenuto presente che alcune parti, come il braciere ed i punti di

supporto della piastra e della griglia, devono necessariamente essere rivestiti di uno strato di mattoni refrattari, dunque l'acquisto di almeno una piccola quantità di essi è imprescindibile. Se già si è a conoscenza del tipo di mattone refrattario e delle caratteristiche che esso deve avere è possibile rivolgersi a rivenditori online, che spesso permettono di risparmiare soprattutto sulle grosse quantità, ma se ci si accinge ad acquistarli per la prima volta è meglio affidarsi ad un rivenditore che sappia consigliare ed informare a dovere.

Costo

Il costo dei mattoni refrattari è sensibilmente più elevato rispetto a quello dei mattoni tradizionali, pertanto si può scegliere di acquistare mattoni normali per la costruzione della struttura portante del barbecue ed utilizzare quelli refrattari solamente per il rivestimento del vano di combustione, del vano cottura e dei punti d'appoggio delle griglie. Il costo varia inoltre in base alle caratteristiche proprie del tipo di mattone refrattario in esame: in questo caso occorre stabilire con anticipo il tipo di alimentazione che avrà il barbecue per scegliere mattoni abbastanza resistenti. Un barbecue a carbonella o a gas, ad esempio, avrà necessariamente bisogno di mattoni ad altissima resistenza sia termica sia agli sbalzi di temperatura, in quanto questi sistemi di alimentazione provocano un riscaldamento maggiore e più immediato dell'alimentazione a legna. Si consiglia, ad ogni modo, di fare un giro tra più rivenditori, per trovare quello che propone il miglior rapporto qualità prezzo, dal momento che sensibili differenze possono essere riscontrate tra i vari punti vendita.



piastra barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Cos'è](#)
- [Piastra in ghisa per barbecue](#)
- [Piastra in pietra lavica](#)
- [piastra barbecue : Piastra pietra ollare](#)



Cos'è

Il barbecue è al tempo stesso un elemento di arredo e uno strumento di cottura che viene accessorizzato da molti attrezzi utili alla cottura dei cibi. Tra questi troviamo certamente la griglia e la piastra. Mentre la prima serve a grigliare, cioè a cuocere dall'esterno carne, pesce, ma anche ortaggi, la seconda permette di cuocere in maniera omogenea e dall'interno, lo stesso tipo di alimenti che conserveranno tutto il loro sapore naturale e saranno simili a quelli grigliati. I cibi cotti con piastra verranno gustosi se questo accessorio verrà abbinato correttamente al barbecue da usare. Di solito, quando si acquista un barbecue, la piastra fa parte degli accessori integrati, ma non è sempre detto che non si debba sostituirla con altre dal materiale più adatto e meno tossico per i cibi e per l'ambiente. Le esigenze di salubrità nei cibi e nell'aria impongono ormai l'utilizzo di piastre cosiddette "ecologiche", cioè fatte con materiali che si adattano a quelli per il funzionamento del barbecue e che non rilascino troppo fumo e sostanze tossiche nell'aria e all'interno degli alimenti. Le tipologie di piastre per barbecue più usate sono quelle in ghisa, in pietra lavica e pietra ollare. Ognuna di queste ha precise caratteristiche. Scopriamole assieme.

Piastra in ghisa per barbecue

La piastra in ghisa è la più usata per i barbecue con fornello a gas e struttura in acciaio inox, ma la si può usare anche per quelli a carbonella. Per i barbecue a 4 fuochi sono necessarie piastre di 45 cm x 25, mentre per quelli a sei fuochi serviranno piastre più grandi con lato sempre di 45 cm e l'altro di 30 o 36 centimetri. Le piastre in ghisa per barbecue sono trattate con materiali antiruggine che le rendono resistenti all'azione del fuoco e del calore. Per accertarsi della buona qualità della piastra in ghisa bisogna verificarne attentamente le caratteristiche di qualità



prima di acquistarla. Le piastre in ghisa senza trattamento antiruggine e di scarsa fattura, presentano, infatti, lo svantaggio di arrugginire precocemente rischiando di contaminare anche gli alimenti. Le piastre in ghisa (sempre di scarsa qualità) sono particolarmente suscettibili non solo all'azione del calore, ma anche a quella dell'umidità che può anche farle ossidare. Ci si accorge dell'ossidazione della piastra in ghisa quando lo strato superficiale della stessa si colora di uno strano colore verde. Per evitare questo effetto è utile asciugare molto bene la piastra dopo averla lavata e conservarla in un luogo fresco e asciutto. Si sconsiglia, inoltre, di lasciarla all'aperto sopra il barbecue perché l'umidità esterna la danneggerebbe sia in termini di ossidazione che di ruggine. La piastra in ghisa sostituisce la griglia, ma non ai livelli della cottura a legna, il sapore dei cibi si mantiene piuttosto simile a quello della bistecchiera. Altro svantaggio della piastra in ghisa è il rischio di bruciare i cibi e di emettere fumi per quelli troppo grassi. Questi fastidi si possono in ogni caso evitare cuocendo a fuoco lento.

Piastra in pietra lavica

Le piastre in pietra lavica sono adatte a barbecue a gas ed elettrici. Le piastre vengono realizzate con pietra ricavata da antiche colate laviche. Queste piastre vengono anche definite ecologiche perché non contengono sostanze nocive, come il piombo. La pietra lavica viene infatti selezionata e depurata da tutte le possibili sostanze tossiche. Per una cottura assolutamente senza grassi è consigliabile usare la piastra con scanalature raccogli grassi. I grassi emessi durante la cottura vengono così separati dall'alimento evitando la formazione di benzopirene, sostanza tossica che altera anche il sapore dei cibi. La piastra in pietra lavica non produce fumi anche cuocendo alimenti molto grassi. Prima di usarla, questa piastra va lavata con acqua e senza detersivo. Poi bisogna ungere la sua superficie con qualche goccia d'olio e farla scaldare per 10 minuti. Gli stessi accorgimenti si devono usare per la piastra in ghisa. Per la pulizia delle piastre in pietra lavica non bisogna mai usare il detersivo, ma solo acqua e spugna ruvida. Per rimuovere i residui di cibo si può usare una spugna in acciaio perché la superficie della piastra in pietra lavica non si graffia.

piastra barbecue : Piastra pietra ollare

Le piastre in pietra ollare per barbecue si possono usare sia per barbecue a gas che per quelli con brace fatta di legna o di carbonella. Queste piastre sono realizzate in pietra naturale che viene detta ollare perché anticamente vi si realizzavano delle rudimentali teglie per contenere gli alimenti detti "olle". La piastra in pietra ollare permette di cuocere cibi senza grassi e senza emissione di odori e fumi nocivi. La cottura avviene anche a fiamma bassa, mentre la piastra trattiene il calore per due ore permettendo di avere le pietanze sempre calde anche se verranno servite a distanza dalla cottura. Prima dell'uso, la piastra in pietra ollare va lavata con acqua e unta con olio di oliva che va fatto assorbire per circa un giorno. La piastra va riscaldata in forno a temperatura di 150 gradi, in alternativa si può usare il fornello a gas facendo attenzione a usare una rete spargifiamma per uniformare il calore. L'operazione deve durare circa mezz'ora. La piastra va fatta riscaldare per circa 30 - 40 minuti prima di ogni utilizzo. Per lavarla bisogna aspettare che si raffreddi perché gettando acqua fredda mentre la pietra è ancora calda, si creerebbe uno

sbalzo termico che causerebbe la rottura della piastra stessa. Questo accessorio di cottura va lavato con acqua, limone e aceto, mentre bisogna assolutamente evitare l'uso di detersivi.

prezzi barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Prezzi barbecue in muratura](#)
- [Prezzi barbecue acciaio](#)
- [prezzi barbecue : Prezzi altri tipi di barbecue](#)



Introduzione

Di un bel barbecue in giardino non si riesce mai a fare a meno, ma in tempi di crisi si preferirebbero prodotti di buona qualità, ma a prezzi accessibili. Anche per il barbecue bisogna infatti ,puntare a cercare prodotti con un buon rapporto qualità/prezzo. Sul prezzo del barbecue incidono certamente molti fattori: i materiali, i dispositivi di funzionamento, le dimensioni, i canali di acquisto. I più costosi sono certamente i barbecue in muratura realizzati da terzi, mentre occasioni scontate si possono trovare per i barbecue di concezione moderna, con stili , materiali e design semplici ed essenziali. Nei paragrafi che seguono esamineremo le varie fasce di prezzo per tipologia di materiale, cercando di indicare anche le soluzioni più scontate o comunque più convenienti in termini di rapporto con la qualità del prodotto.

Prezzi barbecue in muratura

Nei prezzi dei barbecue in muratura bisogna considerare i modelli prefabbricati con pannelli industriali in ghisa e in mattoni refrattari. Le due tipologie di materiale danno vita a delle evidenti differenze di prezzo, ma danno vita anche a risultati diversi in termini di resistenza e durata del barbecue. Quelli in ghisa hanno una minore resistenza all'azione del fuoco e del calore, mentre quelli in mattoni refrattari e pietra durano



molto più a lungo essendo totalmente insensibili al fuoco e al calore. Un barbecue in muratura, nuovo, alto circa 210 centimetri, realizzato con mattoni e cemento refrattario, con funzionamento a legna e carbonella, costa più di 1000 euro, con medie comprese tra 800 e 1800 euro. Offerte scontate si possono trovare attraverso la vendita su Ebay dove un barbecue dello stesso tipo, si compra a circa 1100 euro. Per trovare un barbecue in muratura a un prezzo ancora più basso bisogna o scegliere dimensioni minori o preferire altri materiali. Un barbecue in muratura realizzato in marmo granulato, alto 189 cm, costa circa 300 euro. Un barbecue in muratura con cappa, in cemento e materiali refrattari inerti, in qualche sito di e-commerce, se si è fortunati, si può comprare a meno di 200 euro, ma di solito o si tratta di prodotti già esauriti oppure con caratteristiche di qualità poco convincenti come il grill verniciato che scolora dopo aver acceso il fuoco. Per trovare barbecue in muratura a 100 euro bisogna necessariamente ricorrere al mercato dell'usato. Anche gli e-commerce del giardinaggio riservano delle apposite sezioni dei loro siti alla vendita di barbecue o altri prodotti usati. E' il caso di Internet store come "Cercovendo". I barbecue in muratura con forno, a prezzi economici, sono introvabili. Per averne uno, conviene acquistarlo presso ditte specializzate nella loro realizzazione tenendo conto però che si possono spendere anche più di 2 mila euro. Barbecue di grandi dimensioni per grandi giardini, con forni e realizzazione a muratura tradizionale, cioè senza utilizzo di prefabbricato, ma con lavori eseguiti da imprese edili, possono costare anche 10 mila euro.

Prezzi barbecue acciaio

I barbecue in acciaio sono le soluzioni di arredo esterno decisamente più economiche per quanto riguarda questa tipologia di accessori. In genere, i piccoli barbecue in acciaio cromato, di colore nero, con funzionamento a carbonella, si comprano anche a 25 euro. I modelli con coperchio, non superano, di solito, i 40 euro. I luoghi di acquisto ideali per questi prodotti sono i punti vendita della grande distribuzione organizzata. Per le soluzioni di dimensioni medie si può scegliere tra barbecue in acciaio inox a gas e a pellet. Un barbecue in acciaio inox a gas con tre bruciatori, carrello e coperchio, alto circa due metri, costa circa 450 euro. Un barbecue della stessa tipologia, ma alto 110 cm, costa circa 400 euro, con un risparmio di appena 50 euro. In tal caso è sempre consigliabile optare per il barbecue dalle dimensioni più grandi, specie se lo spazio lo consente. I barbecue in acciaio che funzionano a pellet sono decisamente più costosi di quelli a gas. Modelli alti non più di 131 cm, ma dalle forme e dal design particolarmente elegante e raffinato possono costare anche più di 1000 euro. Per trovarli a prezzi scontati è utile approfittare delle offerte e promozioni delle stesse aziende venditrici che permettono di ottenere sconti anche del 30, 40% se si acquista direttamente online attraverso il loro e-commerce. Con questa attività promozionale si può acquistare un barbecue in acciaio inox, che funziona a pellet, a poco più di 500 euro.

prezzi barbecue : Prezzi altri tipi di barbecue

Se i piccoli barbecue in acciaio non dovessero soddisfare le proprie aspettative estetiche e le altre tipologie di barbecue dovessero avere dei prezzi troppo elevati, si potrebbe provare a risparmiare cercando nel mercato dell'usato, ma se anche questo non dovesse soddisfare le attese, il consiglio utile è di provare a modificare le proprie aspettative orientandosi su modelli di barbecue dalle linee originali che permettono

di arredare l'esterno con gusto e a prezzi accessibili. Una tipologia di barbecue, al tempo stesso moderna e raffinata, è quella in acciaio inox con ciottoli. La struttura è a forma di trapezio con all'interno un rivestimento di ciottoli su cui poggiare la griglia che funziona con ceppi di legno infiammabili. Barbecue di questo tipo si chiamano firepit, costano meno di 200 euro e consentono di cucinare all'aperto e dare stile e calore al proprio spazio esterno.

Vendita barbecue

In questa pagina parleremo di :

- [Dove acquistare](#)
- [Come scegliere](#)
- [Piastre, griglie ed accessori](#)
- [Vendita barbecue : Costi](#)



Dove acquistare

Dagli ipermercati ai negozi online, sono moltissimi i rivenditori presso i quali è possibile acquistare il proprio barbecue. Per chi non avesse le idee chiare è consigliabile rivolgersi ad un punto vendita specializzato in prodotti per il giardinaggio, in modo da poter avere un contatto diretto con il rivenditore e poter ottenere informazioni e chiarimenti. Se invece si è già convinti del prodotto che si desidera acquistare ci si può rivolgere a negozi online o direttamente ai produttori: in entrambi i casi lo svantaggio di non poter visionare il prodotto prima dell'acquisto è in parte compensato da prezzi più contenuti rispetto a quelli dei negozi tradizionali. Per modelli semplici e senza particolari prestazioni ci si può affidare ai grandi centri commerciali, che invece non sono l'ideale per prodotti raffinati, complessi o di alta qualità. Tramite il web vi è inoltre modo di acquistare barbecue usati, opzione che però richiede un'ottima conoscenza del prodotto, per poterne valutare le caratteristiche, e una inevitabile dose di fortuna e fiducia nel venditore. La soluzione dell'usato sta prendendo piede anche tra i negozi specializzati, nei quali si potrebbero trovare ottime occasioni di risparmio: la scelta però deve essere preceduta da un'accurata ispezione del prodotto ed è pertanto sconsigliata a chi non abbia familiarità con il barbecue e si accinge a fare il primo acquisto in assoluto. Bistecchiere di piccole dimensioni sono invece acquistabili in qualsiasi punto vendita di prodotti per la casa e per la cucina, senza bisogno di particolari attenzioni. Eventualmente si può decidere di costruire da sé il proprio barbecue: questa opzione richiede dimestichezza con semplici lavori manuali di muratura, e le materie prime necessarie sono acquistabili presso i centri di giardinaggio, o quelli di bricolage e fai da te.



Come scegliere

Data la vastità di prodotti presenti sul mercato e la relativa variazione di prezzi, la scelta del barbecue deve essere ben ponderata. I criteri di valutazione non si fermano all'estetica, ma devono tenere conto delle esigenze dell'acquirente e delle prestazioni che il prodotto è in grado di fornire. Non sempre il barbecue più costoso e più ricco di accessori è da ritenersi quello migliore: per chi ha poco spazio a disposizione o desidera cucinare per poche persone ed in poco tempo, ad esempio, un barbecue di eccessive dimensioni è sconsigliato, perché poco pratico e dall'utilizzo problematico. Per chi desidera farne un utilizzo frequente e prevede la necessità di preparare cibo per molte persone contemporaneamente, in concomitanza con lo spazio a disposizione, il barbecue in muratura potrebbe rivelarsi la soluzione ideale. Esso può essere alimentato a legna se la produzione di fumi non costituisce un problema né per sé né per eventuali vicini, mentre per chi preferisce evitare di dedicare ampi spazi alla conservazione della legna possono essere più indicati modelli sempre in muratura ma alimentati a gas o a carbonella. Il barbecue in muratura garantisce la cottura più tradizionale e costituisce un prezioso elemento decorativo anche quando inutilizzato. Barbecue più compatti, alimentati tramite energia elettrica, carbonella e gas, sono invece perfetti per chi ha intenzione di posizionare il barbecue sul proprio balcone, e dunque non ha a disposizione molto spazio né può permettersi di produrre eccessivi fumi che potrebbero disturbare eventuali vicini. I modelli di questo tipo sono inoltre consigliati per chi, poco pratico o alle prime armi, preferisce evitare sistemi di alimentazione che richiedano particolare cura, come il legno. Ancora, sono disponibili sul mercato prodotti dalla linea essenziale da utilizzare in casa, dedicati a tutti coloro che pur non avendo spazi a disposizione non vogliono rinunciare alla cottura su piastra o griglia. Dai barbecue veri e propri passando per i bracieri fino alle semplici bistecchiere, le opzioni possibili sono moltissime e dunque, con un po' di attenzione e pazienza, chiunque può trovare la soluzione più consona alle proprie esigenze.

Piastre, griglie ed accessori



Per quanto riguarda le piastre, le griglie e tutti gli accessori necessari alla cottura su barbecue, occorre fare alcune distinzioni. Supporti di cottura, specie se necessari di grandi dimensioni, sono solitamente incorporati durante l'acquisto del barbecue stesso. Per prodotti di dimensioni inferiori o standard invece, o anche se si vogliono aggiungere supporti a quelli già presenti in dotazione, è sufficiente rivolgersi al centro nel quale si è acquistato il barbecue, nei punti vendita specializzati in prodotti da giardino o, se di piccole dimensioni, anche in centri commerciali ed esercizi dedicati a prodotti per la cucina. Mentre le semplici bistecchiere sono acquistabili praticamente ovunque, per piastre particolari, magari in pietra lavica, o accessori poco comuni occorre rivolgersi a centri specializzati. Solitamente,

comunque, i prodotti di base sono acquistabili a prezzo contenuto in pratici kit confezionati.

Vendita barbecue : Costi

Così come i tipi di barbecue in commercio, anche i prezzi entro i quali è possibile acquistare il prodotto variano moltissimo. Si parte dalle poche decine di euro delle semplici bistecchiere e delle piastre da cucina fino ad arrivare ai complessi barbecue in muratura, che per funzionalità, struttura e di conseguenza prezzo equivalgono le cucine da esterni. I barbecue di piccole dimensioni, utilizzabili ad esempio su balconi e terrazze, possono costare poche centinaia di euro, mentre i prodotti in muratura costituiscono solitamente l'investimento più costoso. Il prezzo cala invece sensibilmente per barbecue da esterni pensati per essere spostati, e dunque di dimensioni ridotte ma comunque dalle molte funzionalità. Per quanto riguarda gli accessori, indispensabili per cuocere e maneggiare i cibi, i prezzi sono molto contenuti ed equivalgono quelli dei normali prodotti da cucina. Possono risultare più costosi invece supporti di dimensioni particolari, come le griglie in pietra ollare o pietra lavica, e per l'acquisto occorre rivolgersi ai centri specializzati.

