

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Guida alla scelta del barbecue perfetto con Yepro.it

divisionebusiness · Wednesday, May 4th, 2022

Con la bella stagione arriva finalmente il momento di concedersi cene e momenti di convivialità all'aria aperta. L'ideale è grigliare su **un buon barbecue** verdure, carni o pesce da abbinare a contorni e bevande fresche, con la compagnia giusta e con il clima perfetto per rimanere a chiacchierare in giardino o sul terrazzo. Per farlo, tuttavia, dovrai **procurarti un barbecue** e se stai leggendo queste righe, molto sicuramente, sei alla ricerca di qualche consiglio d'acquisto. Proprio per questo oggi daremo insieme uno sguardo ai migliori **barbecue in offerta** e ti daremo qualche consiglio d'acquisto grazie anche agli interessanti suggerimenti offerti da Yepro.

Quanto spazio hai a disposizione? Dove posizionerai il BBQ?

La grigliata perfetta dipende non solo dalla qualità degli alimenti ma anche da quella **del barbecue**. Per la scelta del modello bisogna prima ragionare sugli spazi di cui disponiamo perché **un barbecue da giardino** si caratterizza in modo molto diverso da quello che posizioneremo in terrazzo. Se hai poco spazio, quindi, ti suggeriamo di valutare il **barbecue elettrico**, perfetto per balconi ampi e terrazzi ma anche per chi non ha troppo tempo da dedicare all'approvvigionamento di legna e carbone. Il barbecue elettrico si scalda rapidamente e offre tutto ciò che serve per cuocere a puntino tutti gli alimenti.

I BBQ elettrici

Sul mercato **trovi barbecue elettrici** di qualsiasi formato per cui non dovrai fare altro che stabilire un budget massimo di spesa. Beneficerai di praticità ed immediatezza della cottura ma anche della considerevole riduzione dei fumi di cottura per non disturbare i vicini. Troverai modelli con aggancio per le ringhiere ma anche modelli da appoggio con piedi stabili e livellabili in base all'altezza desiderata.

I modelli a gas

Se volessi **un barbecue più sofisticato**, invece, potresti optare per quello a gas, notoriamente perfetto per conferire il piacevole effetto affumicato. Si caratterizza da pietra ollare e piastra antiaderente ed è considerato come una via di mezzo tra il modello elettrico e quello a brace. Non produce troppo fumo, ma permette comunque di cucinare sulla fiamma viva. La cottura è regolabile mentre potrai disporre di vari piani per adattare il taglio dell'alimento alla temperatura.

Prima di acquistarlo per un condominio, tuttavia, bisogna accertarsi che sia ammesso tra le regole. Inoltre, funziona a bombola a gas, motivo per cui non è trasportabile o meglio, non è **il barbecue ideale** per troppi spostamenti.

Il barbecue a legna

Infine, non rimane altro che valutare il BBQ a legna, il compagno perfetto di giardini domestici e spazi verdi confinati per grigliate all'aperto DOC. Esistono tante **tipologie di barbecue a legna** che variano in base ai materiali, al tipo di installazione e alla struttura. Alcuni sono dotati di ruote per agevolare lo spostamento mentre ce ne sono altri fissi, da inglobare con una struttura in muratura. Per questa **tipologia di barbecue** suggeriamo di assicurarsi che tutti i materiali siano di qualità eccellente perché il funzionamento a brace richiede ottima resistenza alla fiamma viva e facilità di pulizia e di manutenzione.

Il barbecue a carbonella

Simile al BBQ a legna c'è anche quello a carbone che ha un costo inferiore e si alimenta, per l'appunto, a carbonella. Tuttavia, il calore prodotto da questo materiale è lievemente inferiore. Questo tipo di barbecue è una soluzione ideale per leggerezza e ottimo compromesso tra qualità e prezzo, ma anche per la praticità della carbonella che si acquista in appositi sacchetti.

Per **l'acquisto della carbonella** suggeriamo di rivolgerci a rivenditori affidabili perché quelle di scarsa qualità, ad alte temperature, possono sprigionare sostanze tossiche che si mescoleranno con gli alimenti. In questo caso è sempre meglio non badare a spese.

This entry was posted on Wednesday, May 4th, 2022 at 6:00 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.