



מפגש האש

שלושה שפים וחמישה גברים חובבי מנגל בדקו עבורנו תשעה גרילים של גז ואחד של פחמים • איפה יצא הבשר רך וטעים, איפה השמן התלקח, ואיזה גריל יהפוך כל מנפנף חובב למקצוען

רגע לפני יום העצמאות, בדקנו עשרה גרילים בטווח מחירים שבין 700 ל-6,400 שקל. הצטיירנו בבשר איכותי (של איתן מעדני בשר מבית חנוניה) ובצוות מומחים שכלל את אמיר כלפון, שף מלון יערות הכרמל, רפי אהרונוביץ', מייסטר לבשר ובעלי קבניית ידע הבשרים מתליאביבי, ואדוארד יואב, שף ובעלי רשת מסעדות אהלה המתמחה בגריל על האש. בנוסף השתתפו חמישה גברים חובבי מנגל על כל גריל צלו המומחים והנסיינים שיפודו פרגית, קבב על קינמון, קציצת המבורגר, נתח אנטרקוט ונתח פילה בקר. בקביעת הציון הסופי התייחסו הצוות לנוו חות התפעול של הגריל, עוצמת החום (בכל

המכשירים הצלייה נעשתה במכסים סגור, איכות הצלייה, איכות הרשתות ומי פורי החום, ניידות, קומפקטיות, בטיחות, עיצוב ומחיר. לרבי הצוות, בצלייה בשר טרי ואיכותי אין משמעות להבדל בין גריל פחמים לגריל גז. אלא שהעבודה על גריל גז נקיה וקלה יותר ואף בריאה יותר. ולפני התוצאות, עוד כמה עצות: כשי צולים על גריל פחמים, חשוב להמתין עד שהגחלים לבנות, ולא לצלות כשהגחלים עדיין בוערות, כי אז הבשר קולט את כל רעלי הבעירה. בשני הסוגים ככל שהבשר מבלה פחות על האש הוא יוצא טוב יותר. אין לצלות בשר קפוא על הגריל. גם בשר טרי שהוצא מהמקרר רצוי לייש היטב

ההגוזלים", אומר אהרונוביץ'. לרבין, טרי נד רווח היום הוא צלייה עקיפה (של נתח פורי החום, ניידות, קומפקטיות, בטיחות, עיצוב ומחיר. לרבי הצוות, בצלייה בשר טרי ואיכותי אין משמעות להבדל בין גריל פחמים לגריל גז. אלא שהעבודה על גריל גז נקיה וקלה יותר ואף בריאה יותר. ולפני התוצאות, עוד כמה עצות: כשי צולים על גריל פחמים, חשוב להמתין עד שהגחלים לבנות, ולא לצלות כשהגחלים עדיין בוערות, כי אז הבשר קולט את כל רעלי הבעירה. בשני הסוגים ככל שהבשר מבלה פחות על האש הוא יוצא טוב יותר. אין לצלות בשר קפוא על הגריל. גם בשר טרי שהוצא מהמקרר רצוי לייש היטב

גרנד הול, דגם פרמיום 382, בילט אין

מחיר: 5,500 שקל לדגם על גלגלים, 6,500 שקל לדגם בילט אין המיועד למטבח חיצוני במפרסת או בחצר, טרנד מתמכת היום. אהנו בדקנו את הבילט אין (לרכישה: www.carmeldirect.com, 642-700-1700).
מאפיינים: 4 מבערי מנירוסטה 304 (יתרון), משטח צלייה 48x64 ס"מ גדול ונוח, משטח חימום נוח ויעיל בקומה שנייה. יש כירה צידית לבישול, וכן מבער אחורי אינפרא אדום לצלייה של נתח בשר או עוף שלם על שיפוד מסתובב, הפועל על חשמל ולא על סוללות, שעוללות להיפגע בגלל החום. יש מגירה נוחה לאיסוף השומנים והנוזלים. ההצתה אלקטרונית, קלה ובטיחותית. הרשתות ומפזרי הלהבות יצוקים מברזל בציפוי פורצלן (יתרון משמעותי). חמש שנות אחריות.
עוצמת חום: 96,000 BTU.
דבר הצוות: הרולט רויס מבין כל המכשירים שנבדקו, הצוות נפעם מהביצועים: נוח, יעיל, צלייה איכותית, וגם מהיר מאוד בזכות עוצמת החום והפיזור הנוכח שלו.
שורה תחתונה: יקה אבל הופך כל ממנגל חובב למקצוען.



ציון 9

מדיסון של רשת גרין

מחיר: 2,890 שקל.
מאפיינים: 3 מבערי יצוקים מברזל, משטח צלייה 65x50 ס"מ מרווח ונוח, רשת חימום עליונה, כירת גז בצד אחד ומדף בצד השני, מפזרי חום ומגש איסוף שומנים מנירוסטה (קל לניקוי). ההצתה אלקטרונית, הרשתות מצופות אמיל. יש ארון אחסון (יתרון) עם דלתות חזית מנירוסטה. אחריות לשנה.
עוצמת חום: 48,000 BTU.
דבר הצוות: עושה את העבודה במחיר סביר, אבל פחות מושקע בעיצוב ונראה זול יותר על פי המראה החיצוני.
שורה תחתונה: למי שמוכן להתפשר על העיצוב.



ציון 8

Beefeater

מחיר: 6,000 שקל, יבוא של אמג'ית.
מאפיינים: 4 מבערים יצוקים מברזל, משטח צלייה 49x81 ס"מ גדול, רשת חימום עליונה, כירת בישול ומגש ציד, רשתות מטיביות, הצתה נוחה ובטיחותית, מכסה מנירוסטה כפולה עם חלון זכוכית להצצה (יתרון בולט שלא היה באחרים שבדקנו), וגם ארון אחסון מנירוסטה. אחריות לשלוש שנים.
עוצמת חום: 58,000 BTU.
דבר הצוות: גריל איכותי, אבל בכל פעם שהופכים את הבשר טיפות שומן נדלקות והלהבה בוערת גם אחרי שמכסים, כנראה בגלל חורים גדולים מדי במפזרי החום.
שורה תחתונה: מפואר ואיכותי, אבל במחיר הזה ציפינו להרבה יותר.



ציון 7.5

אמג'ית, דגם עוז 2

מחיר: 1,600 שקל.
מאפיינים: 2 מבערים עם הצתה בטיחותית, משטח צלייה 48.5x46.5 ס"מ לא נוח בגלל מנהו, מפזרי חום יצוקים, 2 מדפי צד מתקפלים, הוראות בעברית המודבקות בצידו הקדמי של הגריל (נוח ומועיל). אחריות לשלוש שנים.
עוצמת חום: 29,000 BTU (נמוכה מאוד).
דבר הצוות: הביצועים בהחלט מאכזבים. החום לא איכותי והפיזור שלו גרוע. רשת הצלייה קטנה ולא נוחה.
שורה תחתונה: לא מצדיק את המחיר.



ציון 6.5

גרנד הול, דגם אורגון 220

מחיר: 2,800 שקל ברשת אייס.
מאפיינים: 4 מבערים מנירוסטה 304 (יתרון), משטח צלייה 39x56 ס"מ, שני משטחי צד מתקפלים לעבודה, מגירה לאיסוף נוזלים ושומנים, משטח חימום בקומה השנייה, וגומחה מיוחדת למיכל הגז. הרשתות ומפזרי הלהבות יצוקים מברזל בציפוי פורצלן (יתרון משמעותי). ההצתה אלקטרונית, קלה לתפעול. חמש שנות אחריות.
עוצמת חום: 52,000 BTU.
דבר הצוות: ההפתעה של הבדיקה. גריל גז קטן אבל איכותי עם עוצמת חום מקצועית, שלא קיימת בגריל פחמים וגם ברוב הגרילים הקטנים במחירים כאלה, שבהם עוצמת החום לא עלות על 25,000 BTU. ואין בו כירה צידית. בגלל גודלו הוא מתאים למרפסת.
שורה תחתונה: ביצועים טובים במחיר כדאי.



ציון 8.5

דגם וומבאט ברשת אל גן

מחיר: 2,490 שקל.
מאפיינים: 3 מבערי יצוקים מברזל, משטח צלייה 64x48.5 ס"מ נוח מאוד, רשת מגש לאיסוף נוזלים ושומנים (קטן מדי והנוזלים גולשים החוצה), הצתה אלקטרונית נוחה. הרשתות בציפוי אמיל. אחריות לשנה.
עוצמת חום: 54,000 BTU.
דבר הצוות: יעיל מאוד בביצועיו, מפזרי החום בעלי מבנה מדורג וצפוף, ללא חורים, וזה יעיל מאוד ומונע התלקחות של השומן. העיצוב מעט ביימור.
שורה תחתונה: בגלל הביצועים והמחיר, פחות בזכות הלוך.



ציון 8

דגם ELITE ברשת גרין

מחיר: 990 שקל.
מאפיינים: 2 מבערי נירוסטה, משטח צלייה 43x40 ס"מ, 2 מדפי צד מתקפלים, מגש לאיסוף נוזלים ושומנים (קטן מדי והנוזלים גולשים החוצה), הצתה אלקטרונית נוחה. הרשתות בציפוי אמיל. אחריות לשנה.
עוצמת חום: 24,000 BTU.
דבר הצוות: למרות שזמן הצלייה היה ממושך ביחס לגרילים האחרים, והמגש לאיסוף השומנים קטן מדי, נדיין מדובר בגריל שעושה את העבודה במחיר כדאי מאוד, וגם העיצוב מושקע יחסית.
שורה תחתונה: משתלם.



ציון 7.5

MCZ, דגם סן טרופז, ברביקו פחמים ניח

מחיר: 2,950 שקל ברשת איסמור (כולל 550 שקל להובלה והתקנה).
מאפיינים: גריל פתוח עשוי לבנים, ללא מכסה, שפועל על פחמים אבל אין צורך לנפנף, הודות לארובה שיונקת את האוויר, וגם לא להתעסק יותר מדי בהצתת הגחלים כמו בגריל פחמים סטנדרטי. משטח צלייה 40x67 ס"מ, מתחתיו יש מגירה שאליה נושר האפר המיותר. ניתן למקם את גובה רשת הצלייה בשני גבהים שונים. אחריות לשנה.
עוצמת חום: לא רלוונטי.
דבר הצוות: השפים לא התלהבו מהביצועים, בגלל שטח הצלייה הלא גדול והיעדר משטחי עבודה. בתחתית הגריל יש לדעתם בזבוז של שטח (אפשר היה להתקין שם מקום למגשים), ולא היה מזיק אילו הייתה אפשרות למקם את הרשת גבוה יותר משני הגבהים הקיימים, לצורך צלייה ממושכת של נתח שלם.
שורה תחתונה: סביר אבל לנוח המחיר, אפשר להסתפק בגריל פחמים זול יותר שיהיה גם ניח.



ציון 7.5

אמישרגז, דגם ברזיל קינג

מחיר: 4,590 שקל עכשיו במבצע במקום 6,900 שקל (+ מתנה מזוודת אביזרים בשווי 199 מבערים, משטח צלייה צר יחסית 50x36 ס"מ, מפזר חום אחד מרכזי, שמחייב לצלות רק במרכז (חיסרון), הצתה אלקטרונית בטיחותית, מכסה מאד, דופן כפולה (מתחמם מאוד).
עוצמת חום: 21,000 BTU.
דבר הצוות: גריל ששורף את הבשר בחלקו החיצוני בעוד שבפנים הוא נותר לא צלוי מספיק, בגלל מפזר חום לא מקצועי ורשתות צלייה שממוקמות קרוב מדי לאש.
שורה תחתונה: למרות המחיר המפתה, אפשר לוותר.



ציון 6.5

OUTBACK, דגם אומגה 200

מחיר: 700 שקל עכשיו במבצע במקום 1,000 שקל ברשת הום סטור.
מאפיינים: 2 מבערים, משטח צלייה צר יחסית 50x36 ס"מ, מפזר חום אחד מרכזי, שמחייב לצלות רק במרכז (חיסרון), הצתה אלקטרונית בטיחותית, מכסה מאד, דופן כפולה (מתחמם מאוד).
עוצמת חום: 21,000 BTU.
דבר הצוות: גריל ששורף את הבשר בחלקו החיצוני בעוד שבפנים הוא נותר לא צלוי מספיק, בגלל מפזר חום לא מקצועי ורשתות צלייה שממוקמות קרוב מדי לאש.
שורה תחתונה: למרות המחיר המפתה, אפשר לוותר.



ציון 6