Barbecue kopen

Created: 5/19/2011

# Tasks:

☐ **Soort barbecue kiezen**

☐ **Er zijn grofweg drie soorten barbecues:**

☐ **De gasbarbecue,**

☐ **De elektrische barbecue**

☐ **De houtskoolbarbecue.**

☐ **Een gasbarbecues werkt met een gasfles, die meestal eenvoudig is aan te sluiten.**

☐ **De elektrische barbecue is erg handig en is zeer makkelijk schoon te houden.**

☐ **Met een thermostaat kun je de temperatuur regelen.**

☐ **De klassieke houtskoolvariant werkt op houtskool (evt**

*aangevuld met briketten).*

☐ **Hiermee creëer je een flinke hittebron die door de spreiding het vlees ook nog eens op verschillende snelheden kan garen.**

☐ **Plaatsing**

☐ **Er zijn barbecues die worden geleverd met een statief (pootjes),**

☐ **Evt. met wielen**

☐ **Ener zijn barbecues die je op een tafel moet plaatsen.**

☐ **Soort rooster/grillplaat**

☐ **Een barbecue kan uitgerust zijn met een rooster, maar ook met een grillplaat.**

☐ **Geribbelde grillplaten voeren het vet makkelijker af dan vlakke platen.**

☐ **Op vlakke platen kun je ook pannenkoeken of eieren bakken,**

☐ **Terwijl je op een wokplaaten ook kunt roerbakken.**

☐ **Anti-aanbaklaag**

☐ **Een anti-aanbaklaag zorgt ervoor dat je hamburgers, vis, wokgroente en andere etenswaren minder snel aanbranden vanwege een speciale beschermingslaag die over de bakplaat aangebracht is.**

☐ **Warmhoudrek**

☐ **Een ruimte met een rooster onder of boven het verwarmingselement.**

☐ **Gerechten die gaar zijn kun je hier warmhouden.**

☐ **Deksel**

☐ **Als er een deksel wordt meegeleverd, kun je de barbecue na het eten weer netjes opbergen**

☐ **En blijft de baklaag beschermt tegen krassen en weersinvloeden.**

☐ **Ook kan een deksel op een grillplaat dienen om het eten goed te garen.**

☐ **Hittebestendige handgrepen**

☐ **Als de barbecue over hittebestendige handgrepen beschikt kun je de barbecue verplaatsen zonder je handen te branden.**

☐ **Materiaal barbecue**

☐ **Porselein geëmailleerd**

☐ **Metaal met hittebestendige lak**

☐ **Ieder materiaal heeft voor- en nadelen in gebruik.**

☐ **Stel jezelf de vraag of je de barbecue voornamelijk buiten laat staan of na gebruik weer binnenplaatst**

☐ **En of je de barbecue wel eens verplaatst tijdens gebruik bij een goede keuze van het materiaal.**

☐ **Uitneembaar waterreservoir**

☐ **Door het uitneembare waterreservoir krijg je een mooiere en gelijkmatige bruining van de gerechten**

☐ **En vallen vet- en voedseldeeltjes niet direct in of op het hitte-element.**

☐ **Thermostaat**

☐ **Een thermostaat (draaiknop voor temperatuurregeling) bij een elektrische barbecue zorgt er voor dat je zeer nauwkeurig de temperatuur kunt regelen.**

☐ **Windbestendig**

☐ **Met behulp van een windscherm kun je buiten veilig en snel barbecueën.**

☐ **De as in de traditionele barbecue verwaait niet en een elektrische barbecue koelt minder snel af.**

☐ **Accessoires**

☐ **Afdekhoes**

☐ **Pizzasteen,**

☐ **Gereedschapset**

☐ **Vleeshouder**

☐ **Schoonmaakset**

☐ **Waar verder nog aan denken?**

☐ **Asopvangbak**

☐ **Opbergmogelijkheid**

☐ **Temperatuurindicatie**

☐ **Bruikbaar zonder onderstel**

☐ **Vermogen**

☐ **Vorm rooster/grillplaat**

☐ **Afmetingen rooster/grillplaat**

☐ **Uitneembaar rooster/grillplaat**