

GUÍA PRÁCTICA DE ASADORES

GAS · ELÉCTRICOS · CARBÓN





Un asado exitoso va más allá de un buen clima, unos buenos acompañantes y excelentes ingredientes; se trata de conocer sobre el asador donde se va llevar a cabo este momento tan especial.

Grill Academy cuenta con una variedad de modelos, diseños y tamaños de asadores para los diferentes gustos. Por eso te invitamos a conocer en nuestra guía de compra algunos tips y datos importantes para que puedas sentirte como un profesional al preparar tus recetas en la parrilla.

Recomendaciones de seguridad:

- Cuando compre un asador, siempre leer la guía de compra.
- Grill Academy entrega un manual específico de instrucciones y advertencias para el uso apropiado de asadores a Gas, Eléctricos y de Carbón.
- Los asadores de Gas o de Carbón están diseñados para exteriores.
- Nunca ubique su asador cerca al material combustible, pues el exterior de un asador genera mucho calor y podría ocasionar una explosión.
- Recuerda mantenerlo fuera del alcance de los niños.
- Al usar un asador a Gas, asegúrate de tener ventilación porque el gas es un elemento letal si es inhalado durante un periodo prolongado de tiempo.
- Verificar que no se produzcan fugas de gas, para así prevenir una posible explosión o una intoxicación por inhalación.



1. ASADORES A GAS:

Los asadores a gas proporcionan mayor flexibilidad y velocidad a la hora de preparar las carnes y los alimentos, son ideales para los balcones o patios.

El combustible para estos asadores puede ser gas natural o tanque de propano. Cabe señalar, que las parrillas a gas se venden con funcionalidad a gas propano, se pueden convertir a gas natural con un kit de conversión que se vende por separado.

Características:

1. Puede tener uno o varios quemadores. Los quemadores individuales, controlados por separado, ofrecen la ventaja de mantener diferentes temperaturas para diferentes necesidades de cocción o calentamiento.
2. La mayoría de las parrillas de gas de tamaño grande también incluyen encendido electrónico.
3. Las parrillas pueden estar hechas de acero inoxidable, aluminio o hierro fundido resistente, porque estos materiales facilitan sin problema el proceso de convección.
4. Las áreas de cocción primaria y secundaria de los asadores deben tener el tamaño suficiente para cocinar y satisfacer a todos los invitados sin largos periodos de espera. Para determinar el tamaño que usted necesita debe preguntarse el número de personas, el tipo de comida que desea asar y las festividades que se van a llevar a cabo.
5. Los quemadores de gas consumen combustible con base en su salida de BTU (unidades térmicas británicas). Esta es una medida del calor generado por hora por los quemadores. El gas natural y propano tienen niveles específicos de la energía que contienen. Un pie cúbico (28,32 l) de gas natural contiene 1075 BTU de energía. Sin embargo, los quemadores de gas no son 100 por ciento eficientes.

Las parrillas a gas ofrecen mayor nivel de comodidad y calidad, son más fáciles de limpiar por lo que no hay residuos de ceniza que eliminar.



Ventajas:

- Una parrilla de gas con encendido electrónico se puede encender igual de fácil que los quemadores de la cocina.
- Los asadores a gas calientan lo suficientemente rápido para cocinar la comida en pocos minutos.
- Las parrillas a gas son más fáciles de limpiar y no tiene ningún combustible o carbón que deba extraerse.
- Todas las parrillas de los asadores a gas son de acero inoxidable.



TECNOLOGÍA TRU-INFRARED: — ★ ★ ★ ★ ★ —



El sistema de **TRU-Infrared**, a través de una combinación entre la producción de calor y la construcción del quemador, utiliza menos combustible, cocina más rápido y proporciona alimentos más jugosos que otros asadores a gas.

Beneficios:

- Uso de menos gas.
- Calor uniforme.
- Tiempos de cocción más rápidos.
- Rangos de temperatura más amplios.
- Previene llamaradas.

Métodos de Cocinar:

1. Directo:

Para asar a la parrilla por el método directo en un asador de gas, pre-caliente la parrilla con todas las hornillas en alto. Coloque el alimento en la parrilla, después ajuste todas las hornillas a la temperatura conocida en la receta. Cierre la tapa de la parrilla y levántela para dar vuelta solamente al alimento o para probar si ya está cocido.

2. Indirecto:

Para asar a la parrilla por el método indirecto en un asador de gas, precaliente el asador con todos los quemadores en alto. Después ajuste las parrillas en cada lado del alimento a la temperatura conocida en la receta y de vuelta. Finalmente apague el quemador del centro directamente debajo del alimento.

2. ASADORES ELÉCTRICOS

Las parrillas eléctricas son una buena opción para lugares donde no sea posible el uso de carbón o gas, así mismo, son muy útiles para usar en apartamentos y espacios reducidos.

Uno de los beneficios más evidentes de los asadores eléctricos es su portabilidad, estas parrillas por su reducido tamaño te brindan la posibilidad de vivir un asado en cualquier espacio de tu hogar, abierto o cerrado. Además, para encenderlo solo requiere de una conexión eléctrica. Ten en cuenta:

Consejos:

1. Calienta el asador antes de colocar los alimentos. La mayoría de las instrucciones para los asadores eléctricos indicarán al usuario que enchufe el asador y deje que se caliente antes de cocinar cualquier alimento en el aparato. Habrá humo que sale del asador la primera vez que se utiliza.

2. Selecciona la temperatura adecuada para el plato que desees cocinar. La mayoría de los asadores eléctricos tienen un rango de temperatura similar a la de los hornos convencionales. Esto te permite cocinar a fuego lento, hornear y asar.

En los asadores eléctricos los alimentos se asan rápidamente así puedes realizar un asado en cualquier momento.



3. Usa la asadera y una bandeja si es necesario. Cuando ases carne, lo mejor es utilizar la asadera para que la carne no se apoye sobre su propia grasa. Si quieres hornear algo, simplemente inserta la bandeja. El asador funciona como un horno, cocinando el plato de manera uniforme.



3. ASADORES A CARBÓN

Son los asadores más tradicionales y económicos.

El combustible del asador es el carbón y de su calidad depende mantener un buen sabor a las carnes. Los asadores a carbón se deben utilizar en espacios abiertos porque el carbón produce mucho humo y llamarada.

¿Cómo saber la temperatura de tu asador, una vez que está encendido el carbón?

Intensidad de las brasas	Tiempo que puedes mantener tu mano 10 cms arriba de la parrilla.
Caliente (alto)	2 segundos
Medio - Caliente	3 a 4 segundos
Medio	5 a 6 segundos
Medio - Bajo	7 segundos

Métodos para cocinar a carbón:

1. Método directo:

Para asar a la parrilla por el método directo en un asador de carbón, se debe repartir el carbón uniformemente a través del asador. Fije la parrilla sobre los carbones y el alimento encima de la parrilla. Coloque la tapa al asador y levántela para dar vuelta solamente al alimento o para probar si están cocidos.

Son los asadores más tradicionales y económicos.



2. Método indirecto:

Para asar a la parrilla por el método indirecto en una parrilla de carbón, coloque los carbones calientes uniformemente a cada lado de la parrilla.

Añada una charola en el centro del asador para recoger la grasa y prevenir llamaradas al cocinar alimentos más grasos como ganso, pato, carnes entre otros.

Coloque la parrilla sobre los carbones y los alimentos en la parrilla, cierre la tapa en el asador y levántela para voltear la carne o para saber si ya está listo



www.grillacademy.com.co



GRILL ACADEMY
La tienda especializada en asadores y outdoors



© 2015 Strategee LLC. All Rights Reserved.