## Grilovací sezóna v plném proudu. U Čechů vedou grily na uhlí

10. července 2025

**S příchodem teplých dní se zahrady, terasy i balkóny po celé zemi plní vůní grilovaných pochoutek. Správný výběr grilu je přitom základem úspěchu. Podle aktuálního průzkumu PLANEO vlastní gril na dřevěné uhlí 35,9 procent Čechů, zatímco elektrické grily volí 31,5 procent a plynové modely 12,5 procent. Jak si vybrat ten správný gril a na co při koupi nezapomenout?**

Grilování patří k nejoblíbenějším letním aktivitám a není divu. Spojuje v sobě příjemné s užitečným – pobyt venku na čerstvém vzduchu s přípravou lahodných pokrmů. Nejde však jen o samotnou přípravu jídla, ale o celý zážitek, který sdílíme s rodinou a přáteli, případně s kolegy z práce. Proto je důležité vybrat si takový gril, který bude vyhovovat našim potřebám, finančním možnostem i prostoru, kde ho budeme používat.

*„Jakmile přijdou první teplé dny, zájem o grily prudce stoupá. Zajímavé je, že v posledních letech pozorujeme i na konci léta, že zákazníci využívají slev na grily k nákupu na příští sezonu. Nárůst prodeje je pak opět v listopadu a prosinci zejména u elektrických kontaktních grilů, které jsou vhodný na použití v domácnosti a jsou ideálním vánočním dárkem,“* uvádí Dominik Dolejš, marketingový ředitel PLANEO.

Na trhu najdeme tři hlavní typy grilů – na dřevěné uhlí, plynové a elektrické. Každý z nich má své výhody i nevýhody, kterých bychom si měli být vědomi před samotným nákupem. *„Rozdíl je především ve vnímání chuti z aromatických látek – tedy v tom, co z jídla odkapává na žhavý podklad. U dřevěného uhlí bývá žhavý povrch rozprostřený rovnoměrně, takže tuk a šťávy reagují s horkým uhlím a vzniká ta typická grilovací vůně. Plynový gril toto částečně simuluje pomocí lávových kamenů nebo flavorizérů (aroma lišta), ale výsledek není tak výrazný,“* přibližuje Jiří Zeman, šéfkuchař Ristorante Fabiano od IN CATERING Group. *„Pro začátečníky je ideální plynový gril, je rychlý a snadno ovladatelný. Gril na dřevěné uhlí je sice levnější na pořízení, ale jeho provoz je dražší a vyžaduje více zkušeností,“* vysvětluje Zeman.

*„Pro rodinu o čtyřech členech doporučujeme gril s grilovací plochou minimálně 50x35 centimetrů,“* doporučuje Dominik Dolejš. Neméně důležitá je kvalita materiálů. *„Kvalitní gril by měl vydržet několik sezón, proto se vyplatí zaměřit se na provedení grilovacích roštů, které by měly být ideálně z litiny nebo kvalitní nerezové oceli,“* doplňuje Dominik Dolejš.

Pro přípravu větších kusů masa je vhodný gril s poklopem. *„U některých surovin jako kuře vcelku nebo větší kusy masa se hodí gril s poklopem,“* popisuje Jiří Zeman. *„Poklop funguje podobně jako horkovzdušná trouba – udržuje stálou teplotu a zajišťuje rovnoměrné propečení,“* dodává Zeman.

Zajímavým trendem jsou grily na dřevěné pelety. *„Dřevo má nezaměnitelné aroma, ale je nejvíc závislé na kvalitě materiálu a počasí. Pelety kombinují výhody tradičního aroma s jednodušší obsluhou,“* hodnotí Zeman.

Pro zákazníky, kteří si nejsou jistí správným výběrem, nabízí PLANEO komplexní nákupní rádce a možnost odborné konzultace. *„Náš tým dokáže poradit nejen s výběrem optimálního grilu, ale také s jeho příslušenstvím, které výrazně rozšiřuje možnosti přípravy pokrmů,“* říká Karel Moravec, ředitel prodejní sítě PLANEO. Kromě samotného produktu mohou zákazníci využít i doplňkové služby jako prodlouženou záruku či pojištění proti náhodnému poškození. Pro ty, kdo nechtějí investovat celou částku najednou, je k dispozici možnost nákupu na splátky. Zákazníci ocení také možnost porovnání jednotlivých modelů přímo na webu nebo v prodejnách, což usnadňuje výběr ideálního grilu přesně podle individuálních požadavků.

*Poznámka: Průzkum proběhl na sociálních sítích PLANEO v období od 1. do 9. července 2025. Celkem se ho zúčastnilo 1036 respondentů.*

Václav Junek

Crest Communications a.s.

+420 602 464 128

[vaclav.junek@crestcom.cz](mailto:vaclav.junek@crestcom.cz)