

Testet. Välj rätt briketter till grillen

2022-07-22

Optional[© Borås Tidning] eller artikelförfattaren. Utgivare: Stefan Eklund. Databasens namn: Stefan Eklund / Borås Tidning / retriever-info.com

Alla artiklar är skyddade av upphovsrättslagen. Artiklar får ej distribueras utanför den egna organisationen utan godkännande från Retriever eller den enskilde utgivaren.

Klicka här för att läsa artikeln.

BORÅS TIDNING
Fredag 22 juli 2022

Konsument 13

TEST Grillbriketter

	Kalamata Olive briqs Olivkärne- briketter	Nature of Barbecue Coconut shell briquettes	Barbecue Briquettes Grillbriketter	Favorit Grillbriketter	Ånglamark Grillbriketter	Fixa Grillbriketter	Biltema Briketter	Burns & Barkles BBQ Briquettes	
Finns bl a hos	Cajsa Wang, Kitchenlab.se	Bauhaus	Rusta	Citygross	Coop	Ica	Biltema	Jula	
Cirkapris*	149,00 kr	59,95 kr	39,90 kr	42,50 kr	42,90 kr	44,95 kr	29,90 kr	39,90 kr	
Vikt	3 kg	3 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	
Jämförpris/kg*	49,67 kr	19,98 kr	15,96 kr	17,00 kr	17,16 kr	17,98 kr	11,96 kr	15,96 kr	
Råvara	Olivkärnor	Kokosnötsskal	Lövträd (bok, björk, al, ek)	Europ. lövträd (bok, björk, al, ek m fl)	Europ. lövträd (bok, björk, al, ek m fl)	Europeiskt lövträd	Tra	Lövträd	
Tillverkningsland	Grekland	–	Polen	Polen	Europa	Polen	–	Sydafrika	
Märkningar	FSC, DNV	–	FSC, Svanen, DNV	FSC, Svanen, DNV	FSC, Svanen, DNV	FSC, Bra miljöval, DNV	–	FSC, DNV	
<i>Delbetygets vikt av totalbetyget i procent</i>									
DELBETYG									
Spill	5	4	2	4	3	4	5	4	
Cirkatid från tändning till glöd	4	4	3	5	5	3	5	3	
Glöd efter 2 tim	5	4	5	4	4	4	2	4	
Glöd efter 3 tim	4	4	4	2	2	2	3	2	
Rökutveckling	4	4	2	4	4	3	1	1	
TOTALBETYG	4,5	4,0	3,6	3,5	3,3	3,1	3,0	3,0	
OMDÖME	Olivkärnor är en restprodukt och produceras utan trädfällning. Det krävs en sax för att klippa upp snöret på förpackningen, som är försedd med handtag. Briketterna ryker ytterst lite under grillningen, senare grillningen och ger mycket fin glöd med hög värme under lång tid.	Briketterna är tillverkade av restprodukten kokosnötsskal. Det krävs en sax för att öppna förpackningen och då försvinner handtagen. Det ryker endast lite under början av grillningen, senare nästan ingenting. Efter cirka 35 minuter uppstår en fin, hållbar glöd.	Påsen har handtag men är svår att öppna, snöret lossnar inte så lätt. Det tar tid att få en bra grillglöd, och det ryker mycket, framför allt under den första timmen. Men glöden är fin även efter tre timmar. Flera trasiga briketter och mycket sot i påsen.	För att klippa upp snöret på förpackningen behöver man en sax. Det ryker väldigt lite till en början – och längre in i grillningen kommer det nästan ingen rök alls. Ger bra glöd i ungefär 1,5 timmar, sedan svalnar briketten av.	Man behöver en sax för att klippa upp snöret på förpackningen. Briketterna ryker bara lite under början av grillningen, senare knappt något alls. De ger fortfarande en fin glöd två timmar efter tändning, innan de svalnar. Innehåller dock nästan två deciliter spill.	Man behöver en sax för att öppna – man drar bara i snöret. Men det tar tid att få till en bra grillglöd, och det ryker mycket, framför allt under den första timmen. Briketterna svalnar också ganska snabbt, två timmar efter tändning är de inte särskilt varma.	Förpackningen är lätt att öppna – man drar bara i snöret. Men det tar tid att få till en bra grillglöd, och det ryker mycket, framför allt under den första timmen. Briketterna svalnar också ganska snabbt, två timmar efter tändning är de inte särskilt varma.	Man behöver sax för att klippa upp snöret på förpackningen, som har handtag. Briketterna ryker lite under grillningen. Fin glöd efter cirka 30 minuter, som sedan svalnar väldigt snabbt. Ger minst spill i form av pulver och småbitar.	Påsen, som har handtag, är lätt att öppna utan sax genom att bara dra i snöret. Det tar tid att få en bra grillglöd, och det ryker under hela förbrännings-tiden. Glöden håller sig sedan helt okej i en och en halv timme, därefter blir den snabbt svagare.

Fakta Så gjorde vi

- Drygt 700 gram grillbriketter lades i en pyramidform, med tre bitar rapsoljaoljendränkt hushållspapper under, som tändes på. Glöden och värmen bedömdes under den första timmen samt efter två och tre timmar.
- Vi mätte även rökutveckling under hela grillningen samt hur mycket spill i form av trasiga bitar och aska som fanns i varje påse. Som spill räknar vi bitar som är mindre än en tredjedel av briketten, samt damm.
- Delbetygen har viktats i ett samlat totalbetyg där de olika delarna står för följande andel av totalbetyget: spill 20 procent, cirkatid från tändning till grillglöd 10 procent, glöd efter två och tre timmar 30 procent vardera, och rökutveckling 10 procent.
- Så här sattes betygen:
 - Spill**
<1 dl – 5
1-2 dl – 4
2-3 dl – 3
>3 dl – 2
 - Cirkatid från tändning till grillglöd**
<30 min – 5
30-40 min – 4
40-50 min – 3
 - Glöd efter två och tre timmar**
God – 4
Svag – 2
 - Rökutveckling**
Ingen – 5
Svag – 4
Medel – 3
Relativt stor – 2
Stor – 1

*Cirkapriserna är hämtade från några av de stora bygg- och trädgårdsvaruhusen.

Testet. Välj rätt briketter till grillen

KONSUMENT

Går det att få ett bra resultat på gallret och samtidigt ta hänsyn till miljön? Vi testar briketter gjorda på trä, kokos och olivkärnor och finner att de flesta håller måttet när det gäller själva funktionen – men flera saknar miljömärkning.

Det finns många val att göra när det kommer till grillning. En del föredrar den snabba gasolen eller en smidig elektrisk grill, medan andra föredrar traditionellt kol. Enligt Naturskyddsföreningen bör man ur miljösynpunkt välja bort gasol helt, eller använda biogasol. Engångsgrillar innehåller paraffin och är inte heller speciellt skonsamma för miljön. En elgrill är miljövänlig så länge man nyttjar grön el.

Kol och briketter görs av trä eller andra fiberrika råvaror som kokos, bambu eller olivkärnor. För tjockare köttbitar och stora mängder grönsaker passar briketter bra. Det tar lite längre tid att tända dem men i gengäld varar glöden och den höga temperaturen längre. Efteråt är det säkrast

Grillbriketter passar bra till tjocka köttbitar och stora mängder grönsaker, som behöver ligga länge på gallret.

FOTO: SHUTTERSTOCK

att låta dem slockna inne i grillen med locket på. Håll inte ut kvarvarande glöd i naturen.

Som konsument är det svårt att veta varifrån briketterna kommer. Det land som anges på påsen kan vara platsen där varan packats, medan råvaran ibland kommer någon annanstans ifrån. Men certifieringar kan ge en fingerpeking om vad du väljer. Märken som FSC (Forest Stewardship Council), Svanen och Bra Miljöval intygar att träråvaran inte kommer från till exempel illegala avverkningsavregnskogar.

Sex av de testade påsarerna med briketter är märkta med FSC. Bara hälften har även någon av miljömärkningarna Svanen eller Bra Miljöval. Alla utom Nature of Barbecue har kvalitetscertifieringen DNV. Bra grillbriketter bör ha en jämn och lång förbrän-

ningstid och ge ifrån sig tillräckligt mycket värme. Dessutom ska de inte ryka för mycket. De flesta briketter i testet klarar sig bra, men inte alla – även om skillnaderna mellan dem är relativt små.

I topp hamnar briketterna av olivkärnor. De ger inte så mycket spill och glöder absolut längst med en hög och jämn värme. Det är också den klart dyraste produkten, med ett kilopris på nästan 50 kronor. De följs av Nature of Barbecue som kostar mindre och är tillverkad av kokosnötsskal. Rustas och Favorits variant blir också godkända. I botten finner vi Julas och Biltemas briketter, som brinner ut snabbt.

Malin Hefvelin/TT