

# Jak grillują Polacy?

Raport z badania

2023

# Spis treści

1.	WSTĘP .....	3
2.	GŁÓWNE WNIOSKI Z BADANIA .....	4
3.	CZĘSTOTLIWOŚĆ GRILLOWANIA W SEZONIE .....	9
4.	NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE RODZAJE GRILLA .....	14
5.	W JAKIM ZAKRESIE CENOWYM POLACY WYBIERAJĄ GRILL? .....	26
6.	NA CO ZWRACAMY UWAGĘ, WYBIERAJĄC GRILL? .....	31
7.	SCHOWANIE BUTLI GAZOWEJ W GRILLU – CZY MA ZNACZENIE? .....	41
8.	AKCESORIA DO GRILLOWANIA .....	47
9.	NAJBARDZIEJ POPULARNE AKCESORIA DO GRILLOWANIA .....	53
10.	PALIWO DO GRILLA WĘGLOWEGO .....	63
11.	CZY GRILLUJESZ NA TACKACH ALUMINIOWYCH? .....	68
12.	ULUBIONE POTRAWY Z GRILLA .....	76
13.	GDZIE GRILLUJEMY? .....	85
14.	WSPÓLNE GRILLOWANIE .....	92
15.	METODY GRILLOWANIA .....	97
16.	KONTROLA TEMPERATURY .....	102
17.	ŚWIADOMOŚĆ KONSUMENTÓW .....	109
18.	EKSPERYMENTOWANIE NA GRILLU .....	114
19.	NAPOJE PODCZAS GRILLA .....	120
20.	DODATKI DO GRILLOWANYCH DAŃ .....	127
21.	DANIA WEGETARIAŃSKIE .....	133
22.	MIĘSO NA GRILLU .....	140
23.	MARYNOWANIE MIĘSA .....	147
24.	UBIEGŁOROCZNA MAJÓWKA .....	154
25.	KOSZTY GRILLOWANIA .....	160
26.	ZALETY I WADY GRILLOWANIA .....	164
27.	INFORMACJE O BADANIU .....	170



decofire®  
*Home & Garden*

Grillowanie od lat jest jednym z ulubionych zajęć Polaków. Aromatyczny zapach, soczyste mięso, chrupiące warzywa to tylko niektóre elementy udanego grilla. Tak naprawdę najważniejszym czynnikiem są ludzie – nasi przyjaciele, rodzina, znajomi, z którymi spędzamy wspólnie czas. Grill jest często pretekstem do spotkań i spędzania razem wielu godzin, które mijają nam na rozmowach i wspólnym biesiadowaniu.

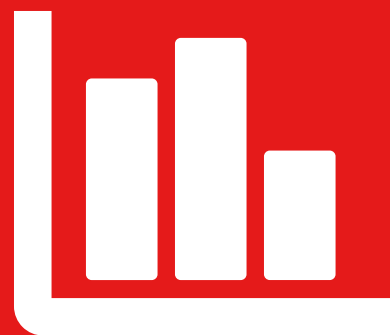
Sztuka grillowania to czasami prawdziwe wyzwanie. Raport „Jak grillują Polacy” pokazuje, że świadomość w zakresie technik grillowania oraz zdrowego grilla jest w społeczeństwie coraz większa. Zachęcamy do zapoznania się z wynikami raportu oraz samodzielnego odkrywania kolejnych aspektów grillowania.

Jeszcze wiele przed nami!

Michał Dobosz, właściciel **Decofire.pl**

*Michał Dobosz*





# Główne wnioski z badania

## Jak często i na czym grillują Polacy?

W raporcie znajdujemy odpowiedź na to, jaka jest częstotliwość grillowania wśród Polaków podczas trwania sezonu grillowego. Aż 45% osób, czyli prawie połowa ankietowanych, deklaruje, że w trakcie cieplejszych dni grilluje przynajmniej raz w tygodniu. Ważnym wnioskiem jest także wzrost popularności i zainteresowania grillami gazowymi. Mimo że grille węglowe mają wciąż przewagę, to znaczna część ankietowanych korzysta także z grilli na gaz.

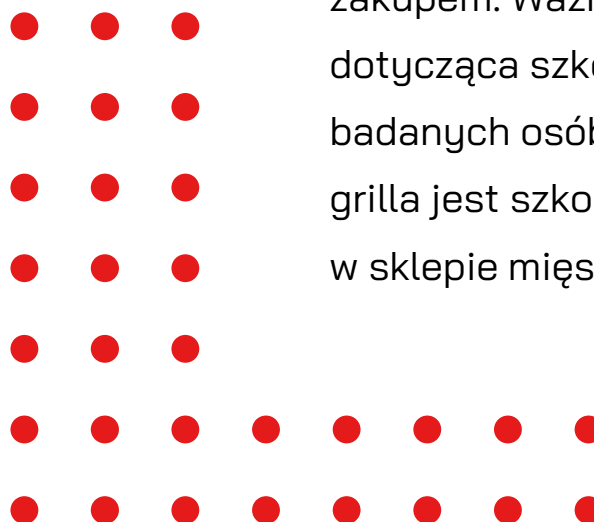
W pytaniu wielokrotnego wyboru o rodzaj grilla, 65% ankietowanych wskazało korzystanie z grilla węglowego, a 44% z grilla gazowego. 82% Polaków ma u siebie jeden grill, a 14% ankietowanych posiada dwa urządzenia. Polak, który zakupił więcej niż jeden sprzęt, ma w swoim gospodarstwie zazwyczaj grill węglowy i gazowy. Jeżeli grillujemy na grillach węglowych, to najchętniej korzystamy z brykietu – odpowiedziało tak 55% ankietowanych.



Większość Polaków uwielbia grillować. Jest to doskonała okazja do spotkania z rodziną i przyjaciółmi. Mimo tego, w pytaniu otwartym respondenci wskazywali wady, które najbardziej przeszkadzają im podczas grillowania. To m.in. konieczność sprzątnięcia po spotkaniu przy grillu, konserwacja sprzętu, długi czas oczekiwania na potrawy czy uciążliwy dym.

## Jakie są decyzje zakupowe Polaków?

Nadal wybieramy tańsze modele grilli – 34% badanych zakupiło grilla w przedziale cenowym do 500 zł. Dane te pokazują, że Polacy wciąż najchętniej wybierają niedrogie modele marketowe, które mieszczą się w niższym pułapie cenowym niż grille markowe. Przy wyborze grilla najczęściej kierujemy się takimi kryteriami jak: rodzaj rusztu, jego powierzchnia, a także liczba palników i wyposażenie dodatkowe np. wbudowany w pokrywę termometr. Wśród akcesoriów do grillowania prym wiodą: szczypcy (71%), łopatką do grilla (57%) i szpadki do szaszłyków (36%).



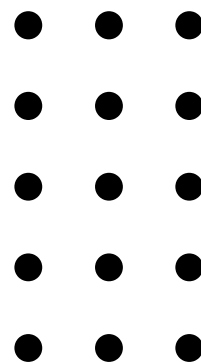
## Świadome grillowanie

Polacy są coraz bardziej świadomymi konsumentami. 73% ankietowanych sprawdza składy produktów na grilla przed ich zakupem. Ważnym aspektem jest także większa świadomość dotycząca szkodliwości grillowania na tackach aluminiowych. 73% badanych osób wie, że korzystanie z tacek aluminiowych podczas grilla jest szkodliwe. Natomiast mięso na grilla kupujemy zazwyczaj w sklepie mięsnym (54%).



## Gdzie, dla kogo i za ile grillujemy?

Najchętniej grillujemy w ogrodzie obok domu (73%), a grill organizujemy dla większej grupy – najczęściej do 6 osób (35%). Aż 73% Polaków poszukuje nowych przepisów do przygotowania na grillu. Oznacza to, że wiele osób chce zaskoczyć swoich najbliższych, przygotowując niestandardowe dania na ruszcie. Grillowy budżet oscyluje najczęściej w okolicach kwoty 100-200 zł – odpowiedź tę wskazało 34% badanych.



## Co najbardziej lubimy?

Niekwestionowaną królową grilla jest karkówka! Przygotowuje ją aż 79% respondentów. Zaraz za karkówką uplasowała się kiełbasa (74%) i kurczak (68%). Jeżeli chodzi o techniki grillowania, to nadal wiele osób nie zwraca na to uwagi (39%), a 66% respondentów przygotowuje potrawy „na oko”, nie kontrolując temperatury potraw za pomocą termometru.

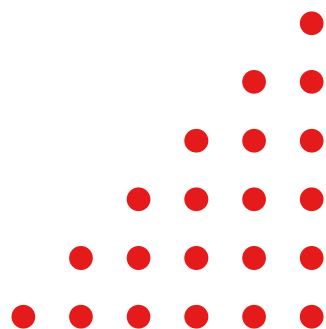
Podczas grillowania najchętniej pijemy piwo (84%) oraz wodę (52%). Wiele osób sięga także po mocniejsze alkohole, soki i napoje gazowane (40%). Dodatki do grillowanych potraw, które cieszą się największą popularnością to: sosy, ketchup i musztarda.

## Plusy i minusy

79% Polaków najbardziej ceni grillowanie za możliwość spędzania czasu z przyjaciółmi i rodziną, smaczne jedzenie (77%) oraz spędzanie czasu na świeżym powietrzu (72%).

Jako wady grillowania wskazujemy m.in. mycie i sprzątanie po grillowaniu, uciążliwy dym oraz zmienne warunki pogodowe.

Podczas majówki grilluje zdecydowana większość Polaków (80%). Ci, którzy nie mogli sobie na to pozwolić, jako przyczyny wskazują: brak urlopu, brzydką pogodę, brak środków finansowych i pandemię.



Raport uwidacznia najpopularniejsze grillowe trendy wśród Polaków. Wiele osób nie wyobraża sobie wiosennych i letnich weekendów bez spotkania z najbliższymi przy grillu. Zachęcamy do zapoznania się ze szczegółowymi wynikami raportu oraz samodzielnego odkrywania grillowych smaków i aromatów!

Do zobaczenia przy grillu!

zespół **Decofire.pl**





# Częstotliwość grillowania w sezonie

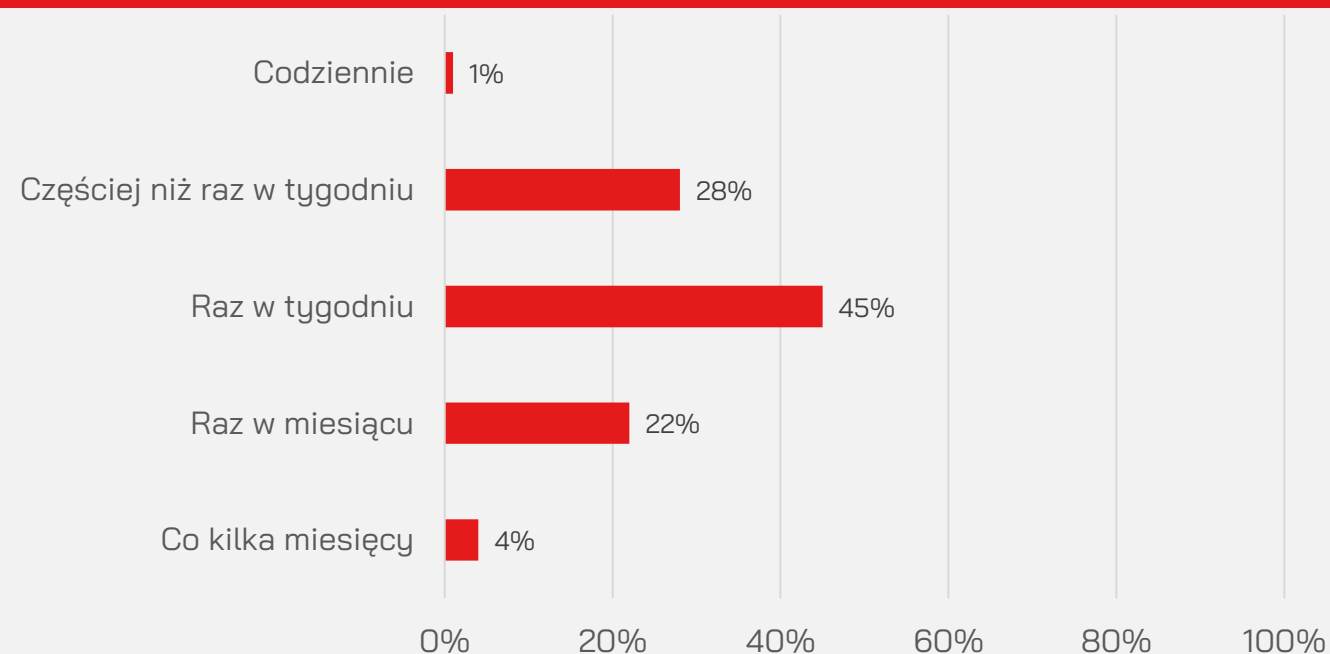
# Częstotliwość grillowania w sezonie

Częstotliwość grillowania przez ankietowanych w sezonie jest bardzo wysoka. Najwięcej osób grilluje raz w tygodniu (45%), kolejną najliczniejszą grupą były osoby, które grillują częściej niż raz w tygodniu – odpowiedziało tak 28% ankietowanych. Raz w miesiącu grilluje 22% osób, a co kilka miesięcy – 4%.

Najmniej liczna, ale za to najbardziej zagorziała grupa fanów grillowania, która codziennie korzysta z grilla, stanowi 1% wszystkich odpowiedzi.



## Jak często grillujesz w sezonie?

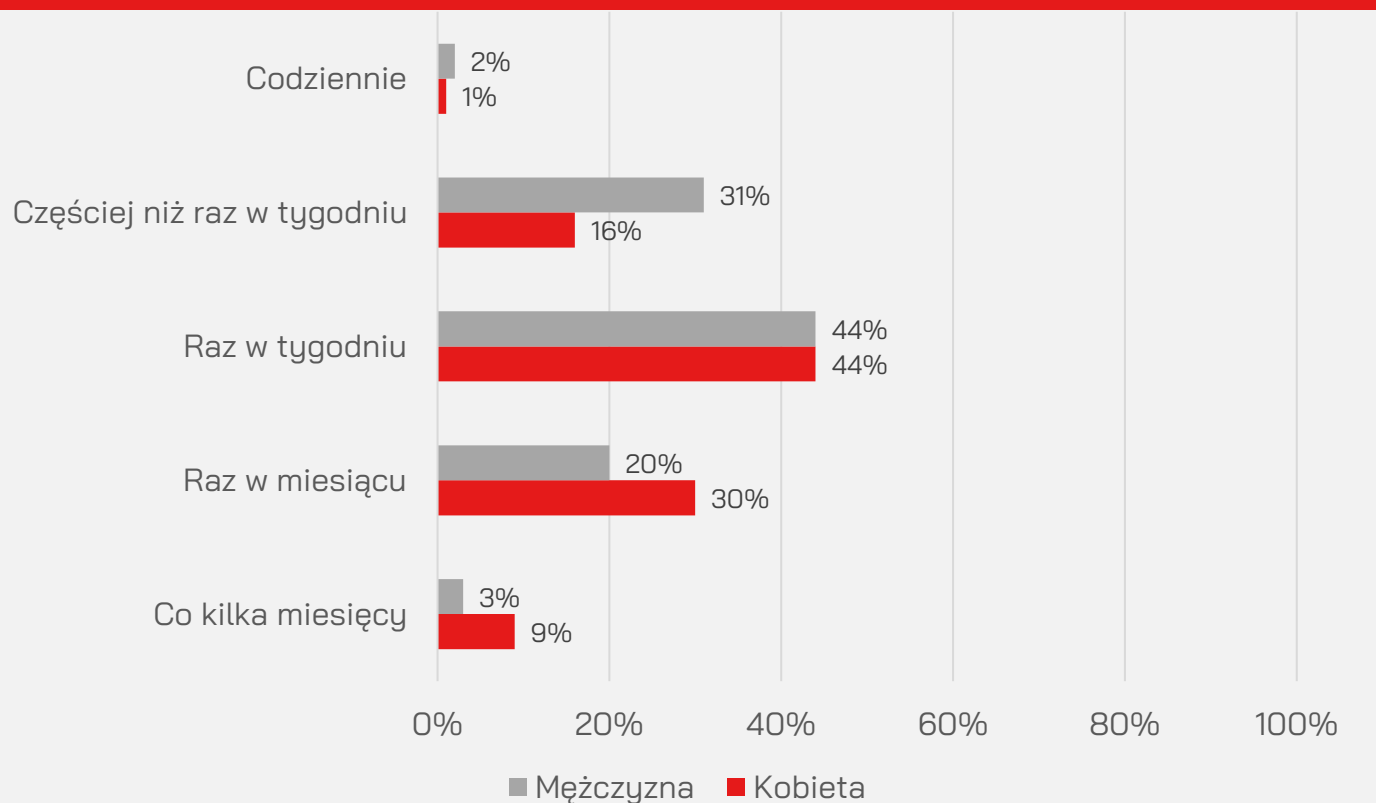


# Częstotliwość grillowania w sezonie

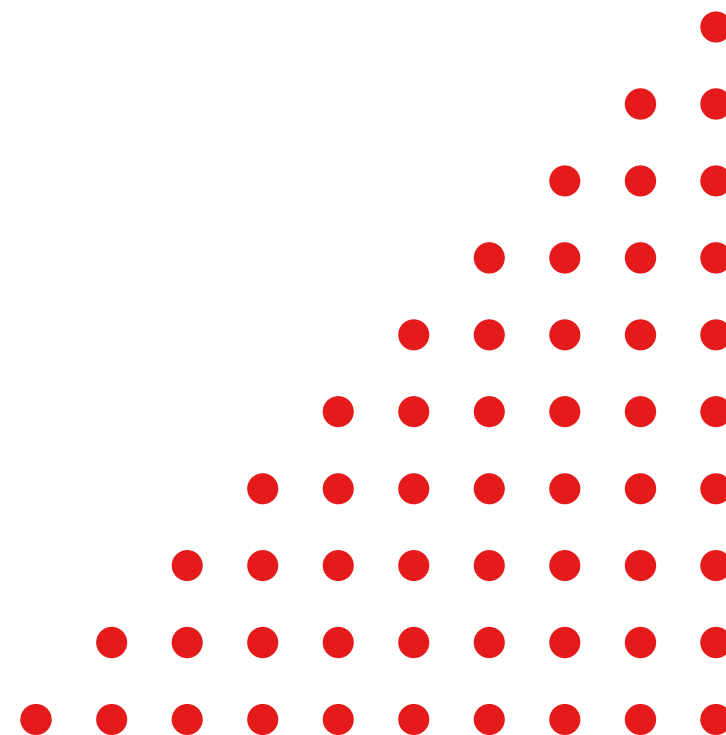


Płeć

## Jak często grillujesz w sezonie?



W sezonie zarówno kobiety, jak i mężczyźni (44%) najczęściej grillują raz w tygodniu. Aż 31% ankietowanych mężczyzn grilluje częściej niż raz w tygodniu. To zdecydowanie więcej od kobiet, z których 16% zadeklarowało grillowanie z taką częstotliwością. 30% ankietowanych pań decyduje się na grilla raz w miesiącu, tę odpowiedź wybrało również odpowiednio 20% panów. Na grillowanie co kilka miesięcy decyduje się 9% kobiet i 3% mężczyzn. Jest też zagorzła grupa GrillMasterów (2% respondentów i 1% respondentek), którzy uruchamiają swojego grilla codziennie!



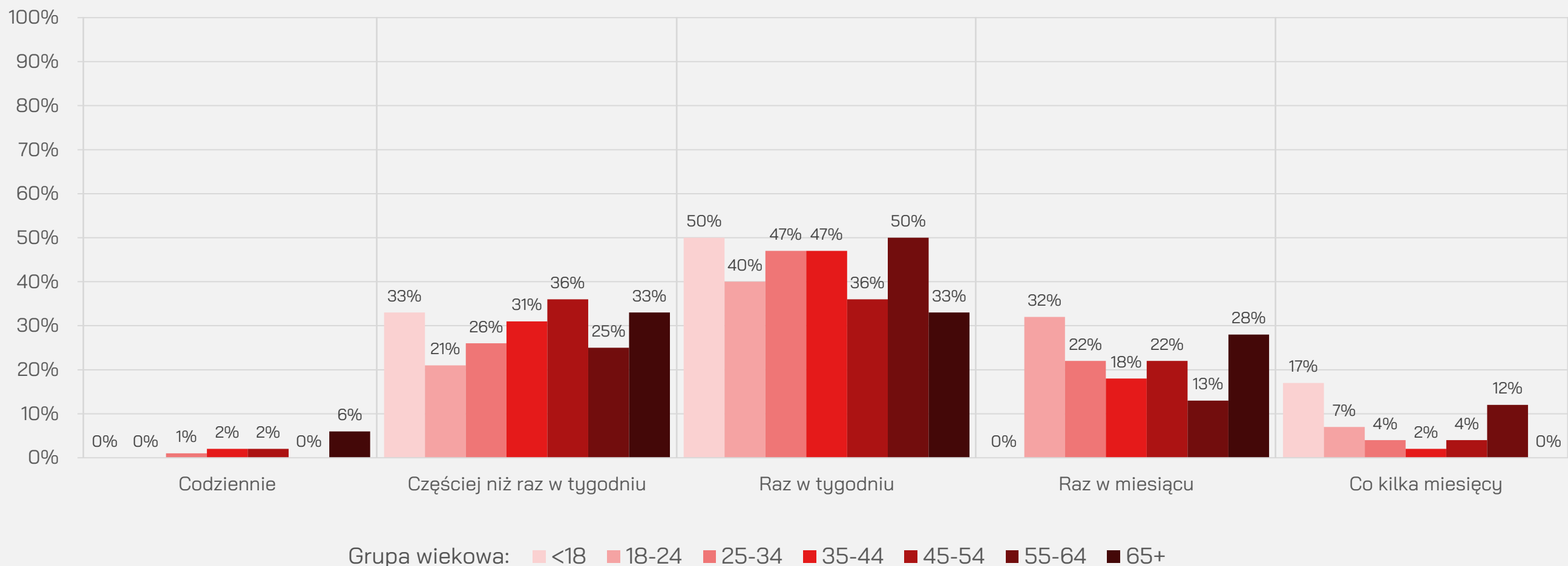
# Częstotliwość grillowania w sezonie

Analizowane grupy wiekowe najchętniej grillują raz w tygodniu. 50% respondentów do 18. roku życia oraz w przedziale wiekowym: 55-64 podczas sezonu decyduje się na grilla raz w tygodniu. Równie chętnie grillują osoby w wieku 25-34 i 35-44 – 47% badanych deklaruje grillowanie raz w tygodniu. W grupie 18-24 raz na tydzień grilluje 40% badanych. 36% osób w wieku 45-54 i 33% osób 65+ wrzuca dania na ruszt raz w tygodniu.



Wiek

## Jak często grillujesz w sezonie?



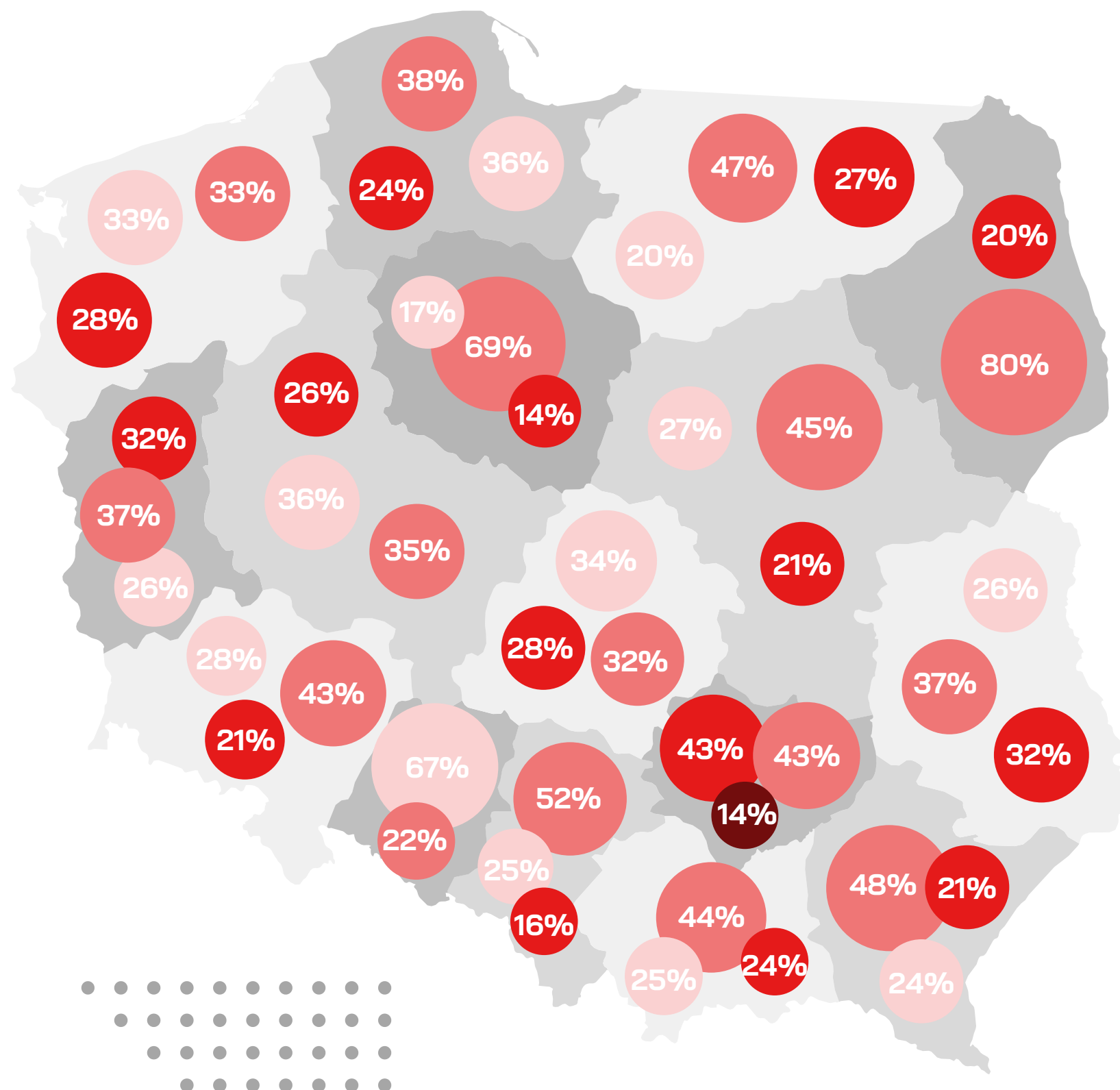
# Częstotliwość grillowania w sezonie

## Województwo

Niezależnie od województwa, mieszkańcy Polski zazwyczaj grillują raz w tygodniu. Od tej reguły odbiega województwo opolskie, w którym respondenci zadeklarowali, że grillują częściej niż raz w tygodniu. W województwie świętokrzyskim znalazła się także grupa osób (14%), która grilluje w sezonie co kilka miesięcy.

## Jak często grillujesz w sezonie?

- Częściej niż raz w tygodniu
- Raz w tygodniu
- Raz w miesiącu
- Co kilka miesięcy





# Najczęściej wybierane rodzaje grilla

# Najczęściej wybierane rodzaje grilla



**Łukasz Podleś**

Doradca Klienta – Ekspert w Decofire.pl

## Rośnie popularność grilli gazowych

Z obserwacji zachowań zakupowych Klientów w naszych salonach wynika, że z roku na rok rośnie popularność grilli gazowych. Grillujący coraz chętniej sięgają po modele, które mogą zagwarantować im doskonałą jakość przygotowywanych potraw. Jeszcze kilka lat temu często słyszeliśmy pytania dotyczące tego, czy jedzenie z grilla gazowego może mieć wyczuwalny zapach gazu. Teraz coraz więcej osób wie, że podczas grillowania gaz spala się w 100%, wobec czego nie ma takiej możliwości, aby przechodził on do jedzenia. Dodatkowo w grillach gazowych stosowane są aromatyzery, które nadają potrawom charakterystyczny smak barbecue. Wielu naszych Klientów nie wyobraża sobie jednak grillowania bez całego rytuału z rozpalaniem grilla węglowego. Jeżeli grillujemy na modelach węglowych, pamiętajmy o tym, aby wybierać dobrej jakości brykiet lub węgiel.

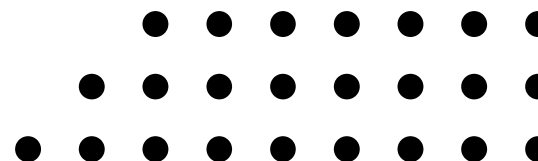
”

KOMENTARZ EKSPERTA

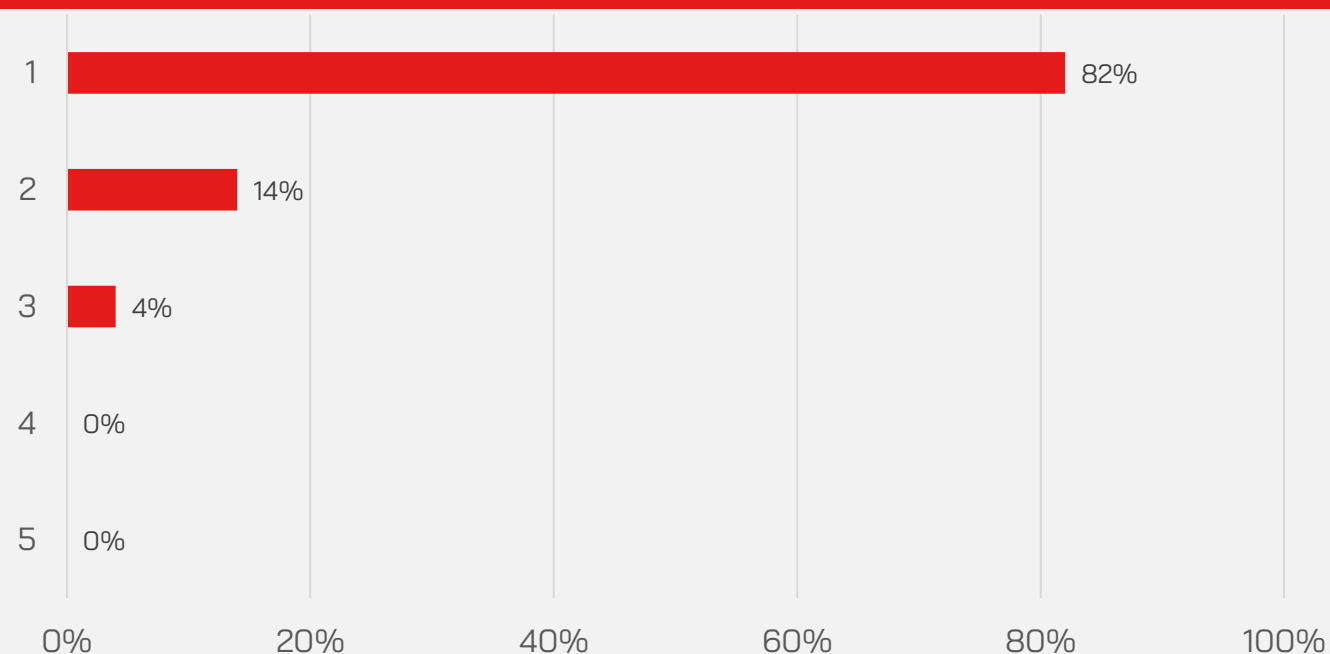
# Liczba grilli w gospodarstwie domowym



82% Polaków ma u siebie jeden grill, a 14% ankietowanych posiada dwa urządzenia. 3% respondentów zadeklarowało posiadanie 3 urządzeń w swoim gospodarstwie. Polak, który zakupił więcej niż jeden sprzęt, ma u siebie zazwyczaj grill węglowy i gazowy.



## Ile grilli masz u siebie?



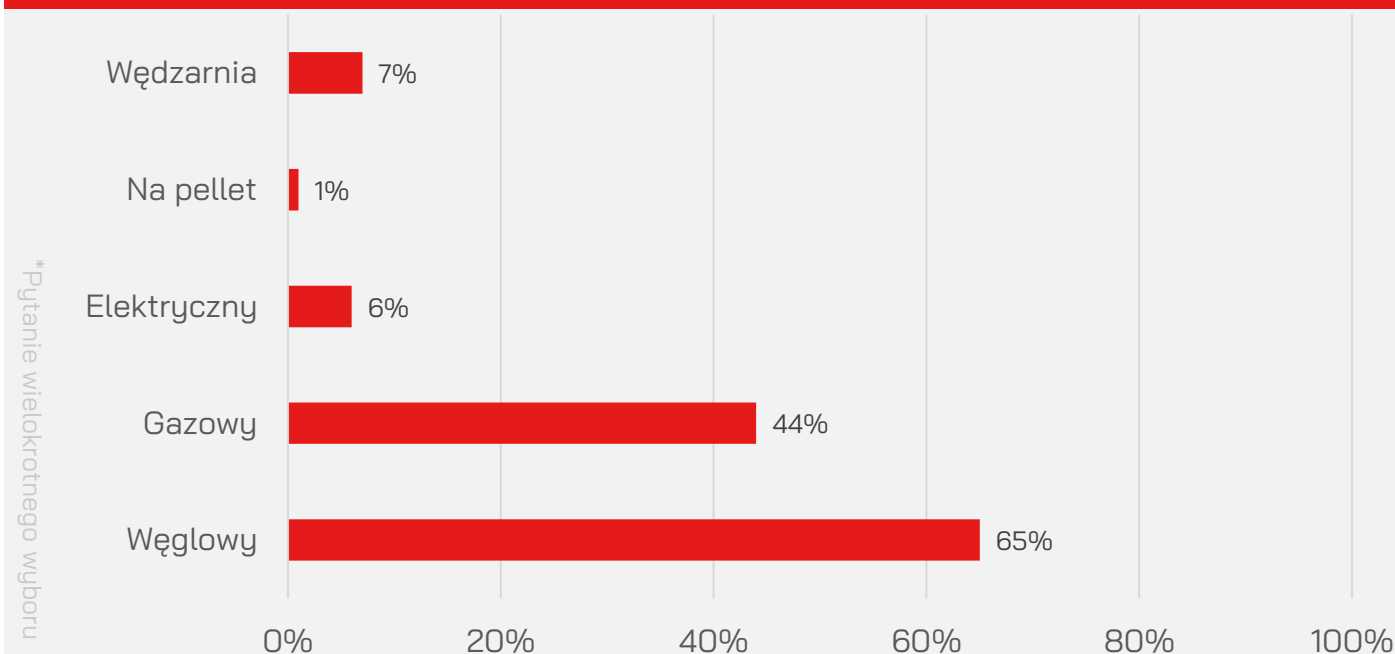


# Najczęściej wybierane rodzaje grilla

Z odpowiedzi respondentów wynika, że Polacy nadal najczęściej do grillowania wybierają grill węglowy. Na tę odpowiedź zdecydowało się aż 65% ankietowanych. Warto jednak zauważyć, że coraz większą popularnością cieszą się również grille gazowe – ta grupa zyskała aż 44% głosów. Co więcej, niektóre osoby mają u siebie dwa urządzenia: zarówno grill węglowy, jak i gazowy. Dużo rzadziej są wybierane natomiast grille elektryczne (6%) oraz wędzarnie (7%). Najmniejszą popularnością cieszą się grille na pellet – te urządzenia zyskały 1% odpowiedzi.



## Na jakim grillu grillujesz?

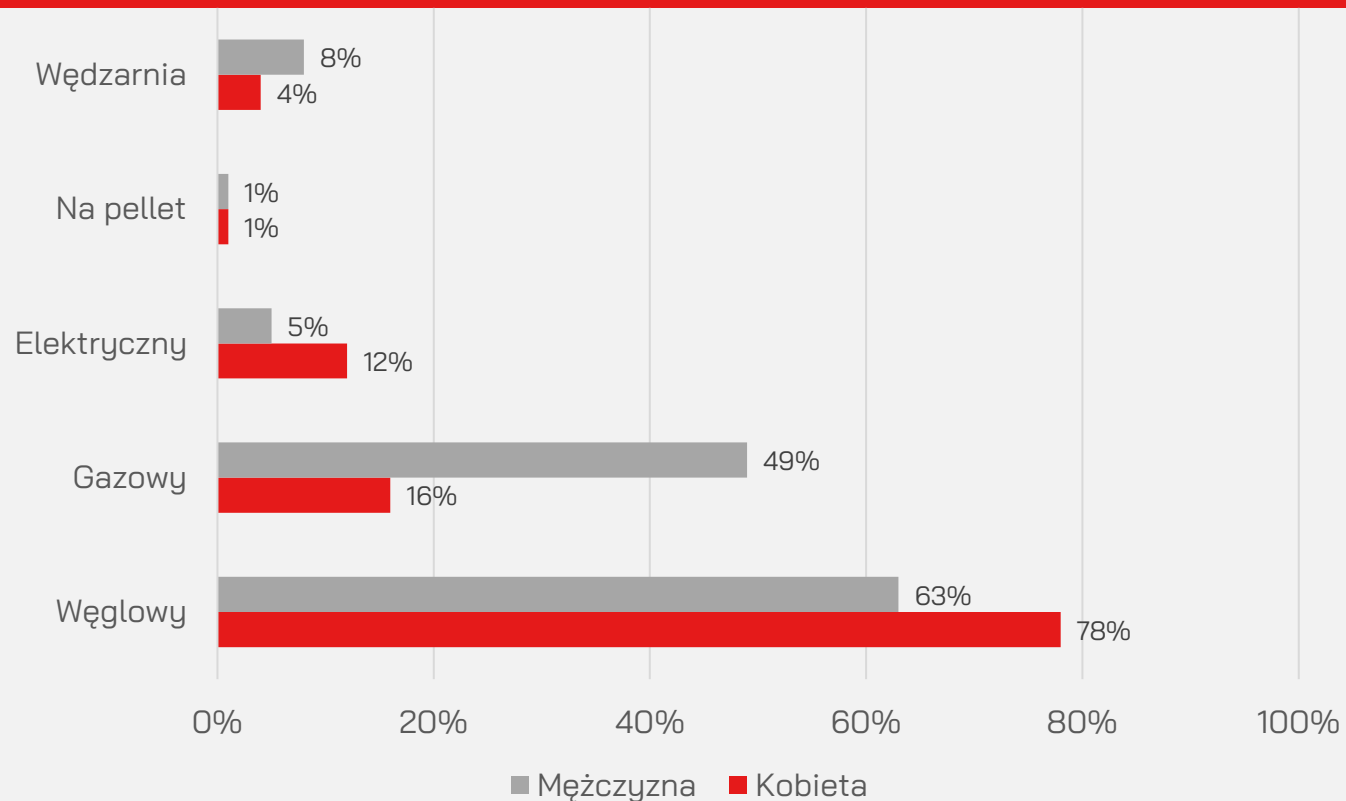


# Najczęściej wybierane rodzaje grilla

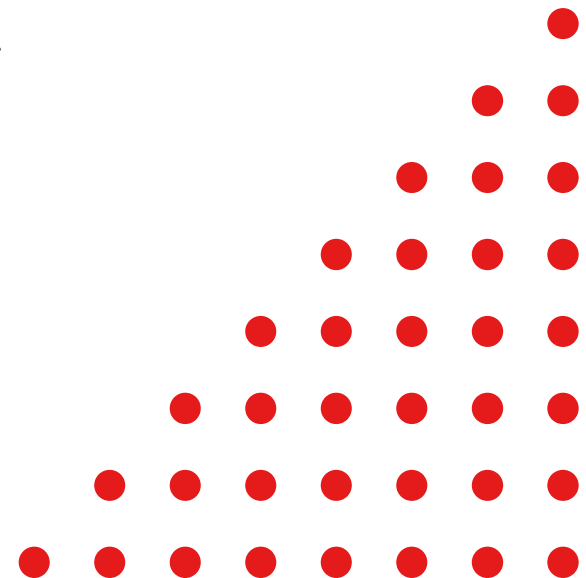


Płeć

## Na jakim grillu grillujesz?



Analiza odpowiedzi respondentów w kontekście płci pokazuje, że zdecydowanie największą popularnością wśród pań i panów cieszą się grille na węgiel. Aż 78% kobiet oraz 63% mężczyzn grilluje na grillach węglowych. Przy czym, jak pokazują wyniki raportu, mężczyźni bardzo chętnie grillują również na grillach gazowych – w tej grupie pojawiło się 49% takich odpowiedzi. Nieco mniej przekonane są do grilla gazowego kobiety – 16% z nich zadeklarowało korzystanie z urządzeń gazowych. Kobiety natomiast (12%) chętniej niż mężczyźni (5%) zdecydowały się na przygotowanie potraw na grillu elektrycznym. 8% respondentów oraz 4% respondentek korzysta z wędzarni. Najmniejszą popularnością wśród obu płci cieszą się grille na pellet (1%).



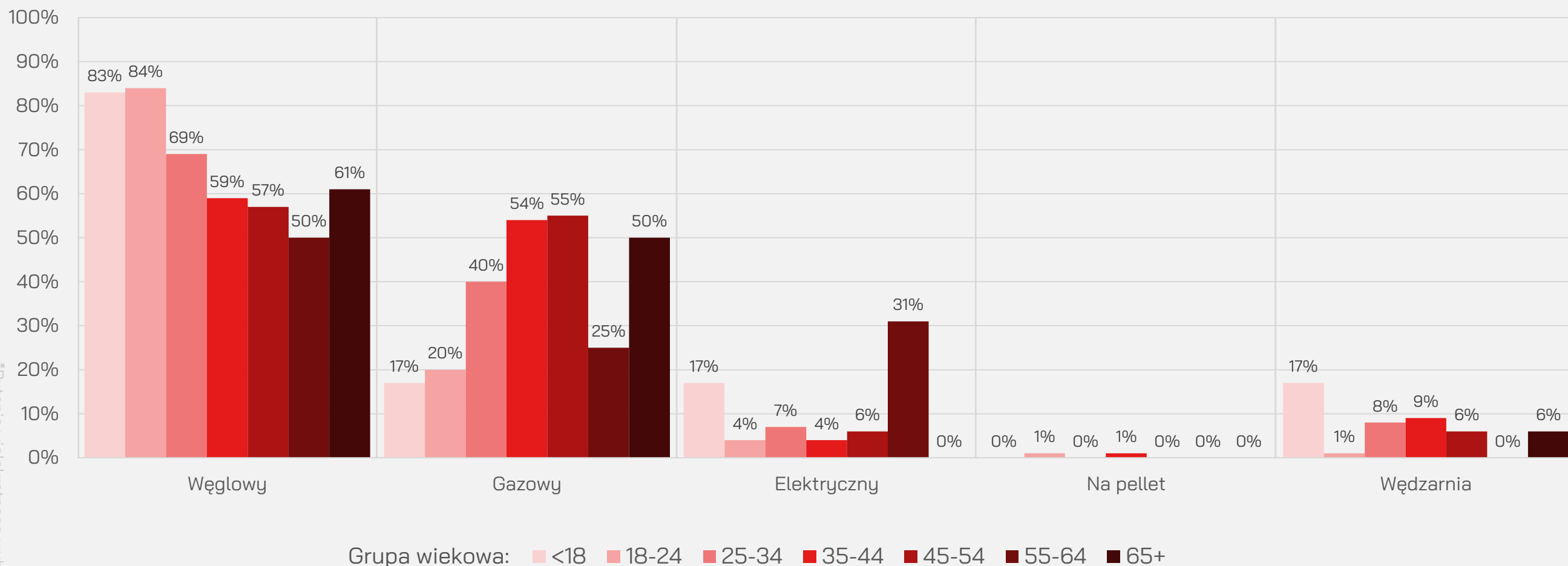
# Najczęściej wybierane rodzaje grilla

Bez względu na wiek Polacy w pierwszej kolejności wybierają grill węglowy, a na drugim miejscu gazowy. Dodatkowo najczęściej mamy u siebie jedno urządzenie do grillowania. Jeśli grillujący posiada więcej niż jeden sprzęt, to możemy się spodziewać, że to będzie grill węglowy i gazowy lub węglowy i grill elektryczny.



Wiek

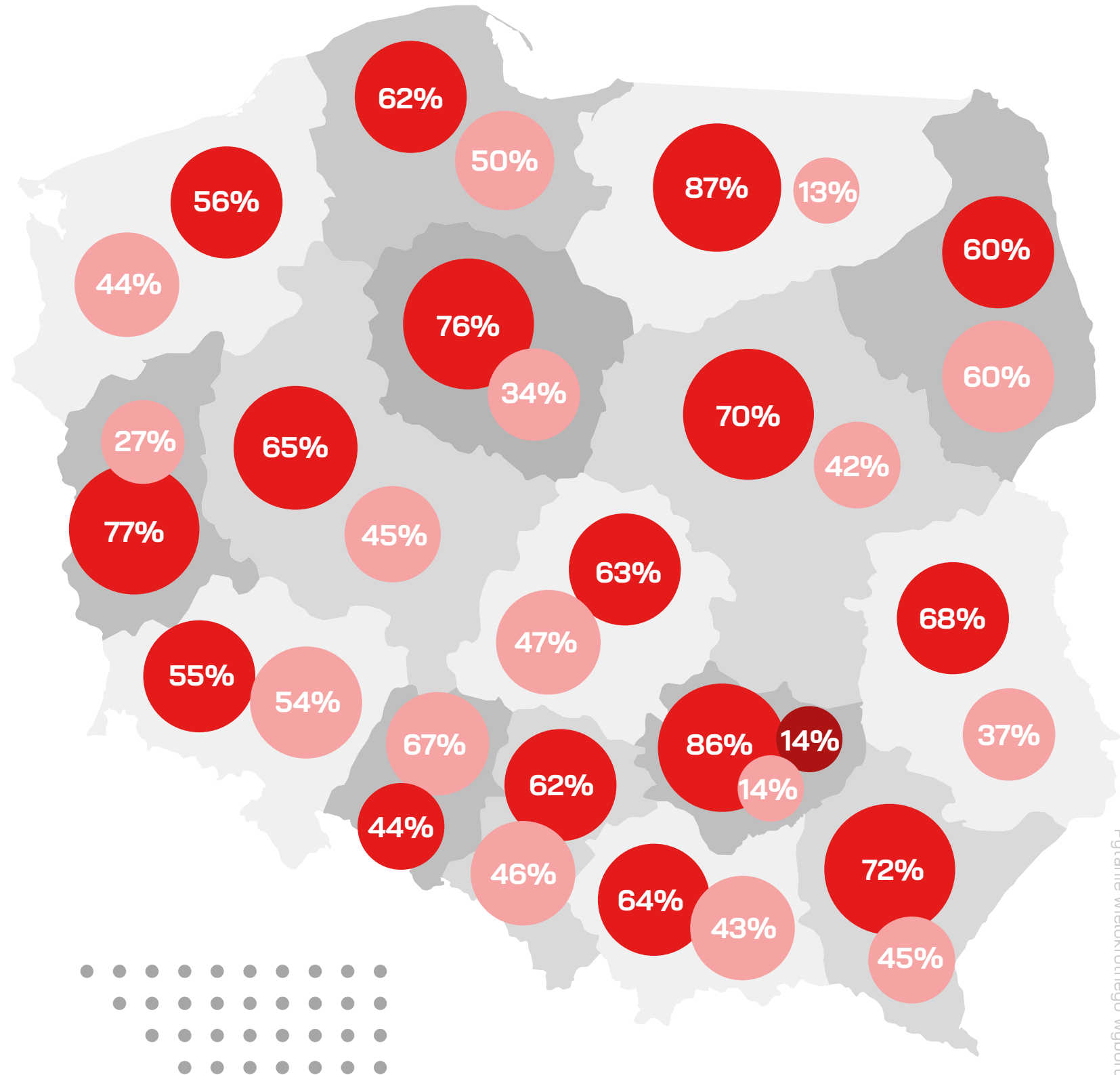
Na jakim grillu grillujesz?



# Najczęściej wybierane rodzaje grilla

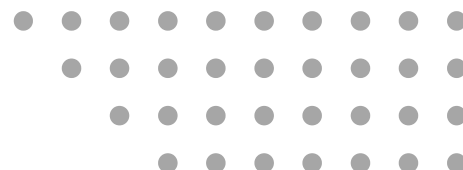
## Województwo

W prawie wszystkich polskich województwach zdecydowanie przeważa grill węglowy. Jedynie w województwie opolskim większa jest grupa ankietowanych grillujących na grillach gazowych. Grille elektryczne, grille na pellet i wędzarnie są znacznie mniej popularne, korzystanie z grilli elektrycznych zadeklarowało 14% województwa świętokrzyskiego.



## Na jakim grillu grillujesz?

- Gazowy
- Węglowy
- Elektryczny



\* Pytanie wielokrotnego wyboru

# Najczęściej wybierane rodzaje grilla



**Marcin Chomiak**

Doradca Klienta – Ekspert w Decofire.pl

## Grill marketowy a markowy – najważniejsze różnice

Wiele osób nadal decyduje się na grille, które nie do końca mogą spełniać ich oczekiwania. Czym różni się model marketowy od markowego urządzenia? Przede wszystkim jakością. Modele uznanych na rynku grillowym firm wyróżniają się zdecydowanie lepszą jakością i wykonaniem od modeli tzw. „no name”, które możemy zakupić w marketach. Grille uznanych producentów są zazwyczaj wyposażone w szereg opatentowanych technologii, zapewniają możliwość utrzymania stabilnej temperatury w piekarniku grilla, mają odpowiednią izolację, doskonałej jakości ruszty czy wysoką moc – warto wiedzieć, że do przygotowania potraw takich jak pizza czy stek, wymagających bardzo wysokich temperatur, musimy mieć grill, który jest w stanie je osiągnąć. Grille marketowe znacznie ograniczają zakres możliwości przygotowania wielu grillowanych potraw. Aby nie czuć rozczarowania, a jedynie radość podczas spotkań z przyjaciółmi przy grillu, rekomendujemy wybór modeli od sprawdzonych producentów.



decofire®  
Home & Garden

# GRILLE WĘGLOWE



Łatwe i proste  
grillowanie

**SPRAWDŹ**





Grill węglowy Weber  
Master-Touch Premium SE  
E-5775 57 cm

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Grill ceramiczny węglowy  
Big Green Egg Large

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Grill ceramiczny węglowy  
Kamado Joe – Joe Classic  
II 45 cm z wózkiem

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Grill węglowy Weber  
Performer One-Touch GBS  
Original 57 cm

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



**Zobacz wideo!**

Poznaj najważniejsze różnice grilli węglowych Weber Kettle.

W Decofire.pl znajdziesz grille węglowe od najlepszych producentów na rynku. Przekonaj się, jak osiągnąć perfekcyjne rezultaty podczas grillowania. Zapraszamy do zapoznania się z asortymentem naszego sklepu!

[Zobacz wszystkie grille węglowe](#)

# GRILLE GAZOWE



Wyjątkowy smak i aromat  
grillowanych potraw

**SPRAWDŹ**





Grill gazowy Napoleon  
Legend 365

[SPRAWDŹ](#)



Grill gazowy Enders  
Monroe Black PRO 3K  
Turbo



[SPRAWDŹ](#)



Grill gazowy Weber Spirit  
E-325 GBS, Czarny



[SPRAWDŹ](#)



Grill gazowy Broil King  
Monarch 390

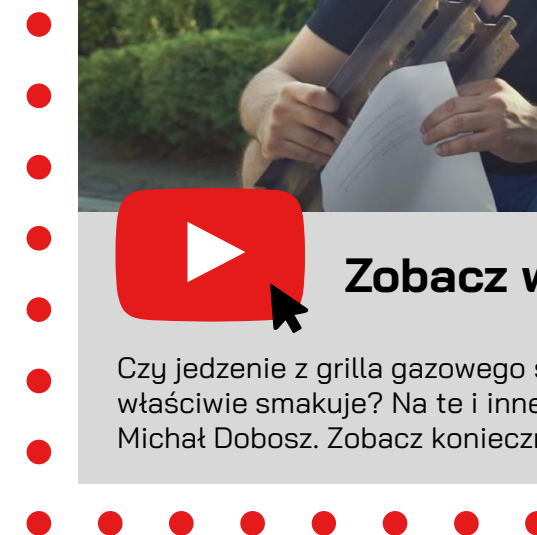


[SPRAWDŹ](#)



**Zobacz wideo!**

Czy jedzenie z grilla gazowego śmierdzi gazem? Jak właściwie smakuje? Na te i inne pytania odpowiada Michał Dobosz. Zobacz koniecznie!



W Decofire.pl znajdziesz grille gazowe sprawdzonych i znanych producentów, a każdy z nich objęty jest wieloletnią gwarancją. Zapraszamy do zapoznania się z asortymentem naszego sklepu!

[Zobacz wszystkie grille gazowe](#)



**W jakim zakresie cenowym  
Polacy wybierają grill?**

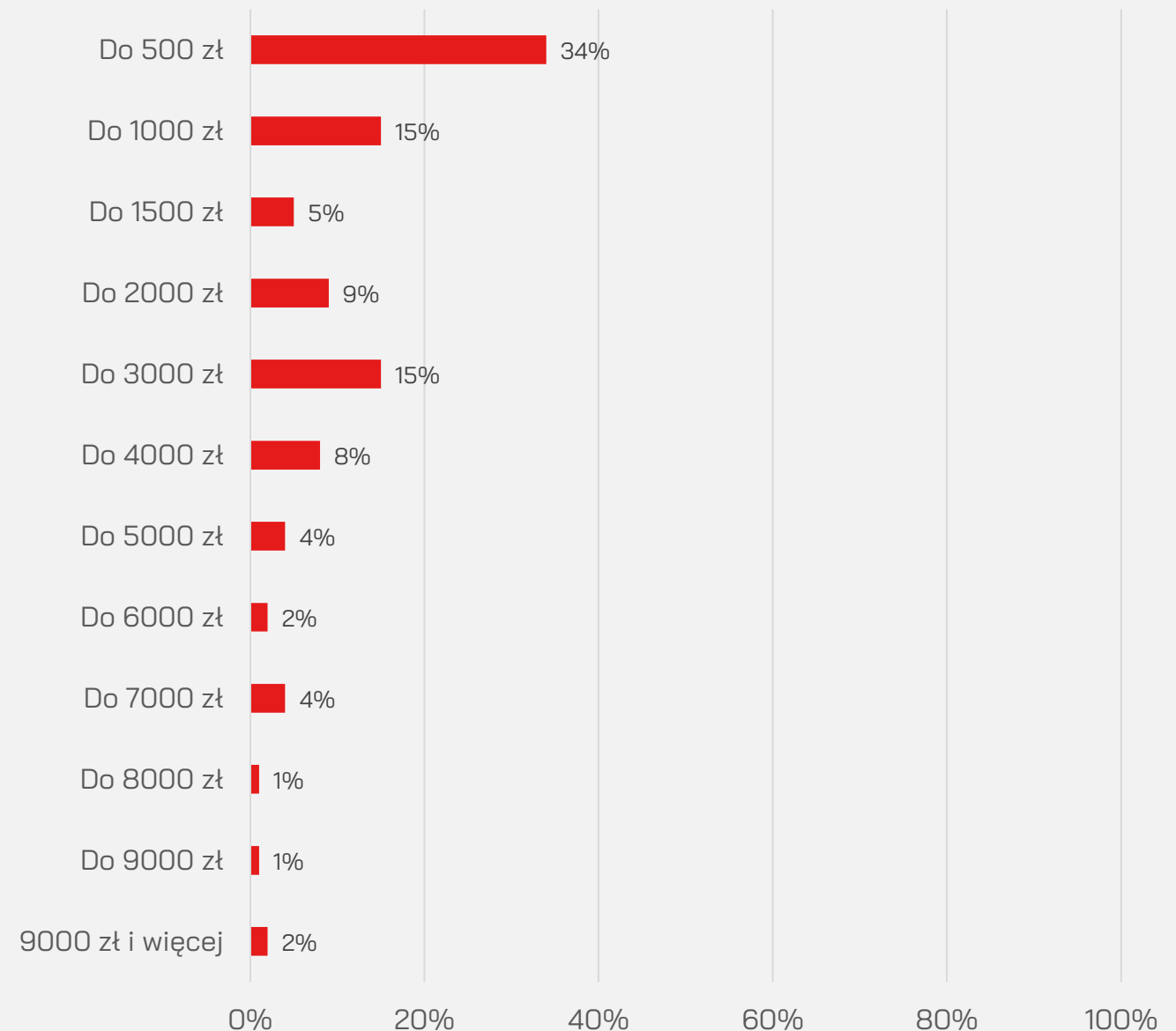
# W jakim zakresie cenowym Polacy wybierają grill?



Z ankiety wynika, że Polacy najczęściej wydają do 500 zł na grill. Grille o wartości do 500 zł wybierało aż 34% ankietowanych. Kolejny najbardziej popularny przedział cenowy to urządzenia, które kosztowały od 500 do 1000 zł (15%) oraz od 2000 do 3000 zł (15%). Następny przedział cenowy to grille od 1500 do 2000 zł (9%). Niewiele mniej ankietowanych (8%) zdecydowało się na modele z zakresu od 3000 do 4000 zł. Dane te pokazują, że Polacy wciąż najchętniej wybierają niedrogie modele marketowe, które mieszczą się w niższym pułapie cenowym.



## Jaki był zakres cenowy zakupionego grilla?



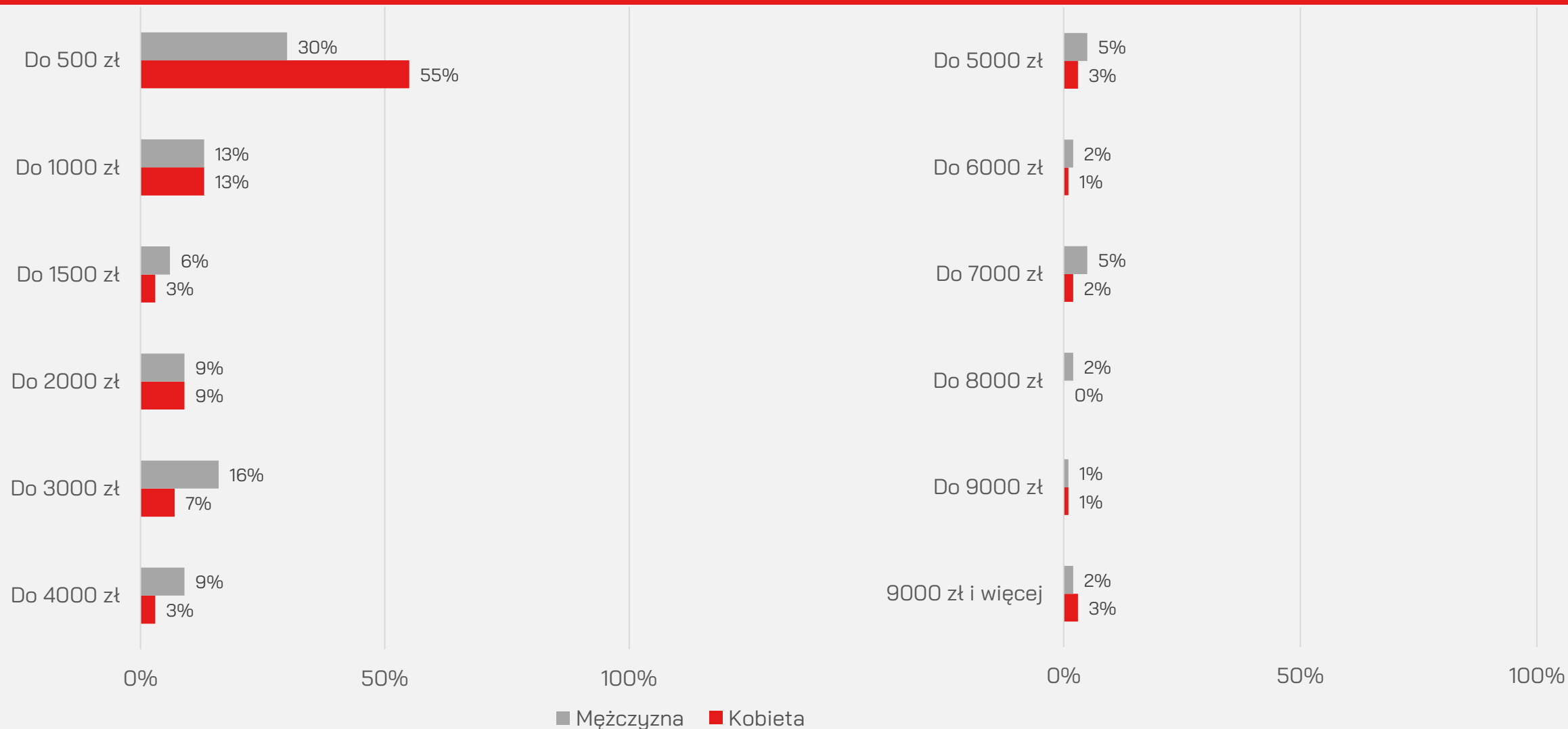
# W jakim zakresie cenowym Polacy wybierają grill?

Zebrane dane pokazują, że 55% kobiet i 30% mężczyzn zdecydowało się na wybór tańszych modeli do 500 zł. Kolejnym najpopularniejszym przedziałem cenowym wśród mężczyzn były modele w przedziale od 2000 zł do 3000 zł (16%), a wśród kobiet modele od 500 zł do 1000 zł (13%). Zdecydowanie mniejszą popularnością cieszą się droższe urządzenia od 4000 zł wzwyż.



Płeć

## Jaki był zakres cenowy zakupionego grilla?



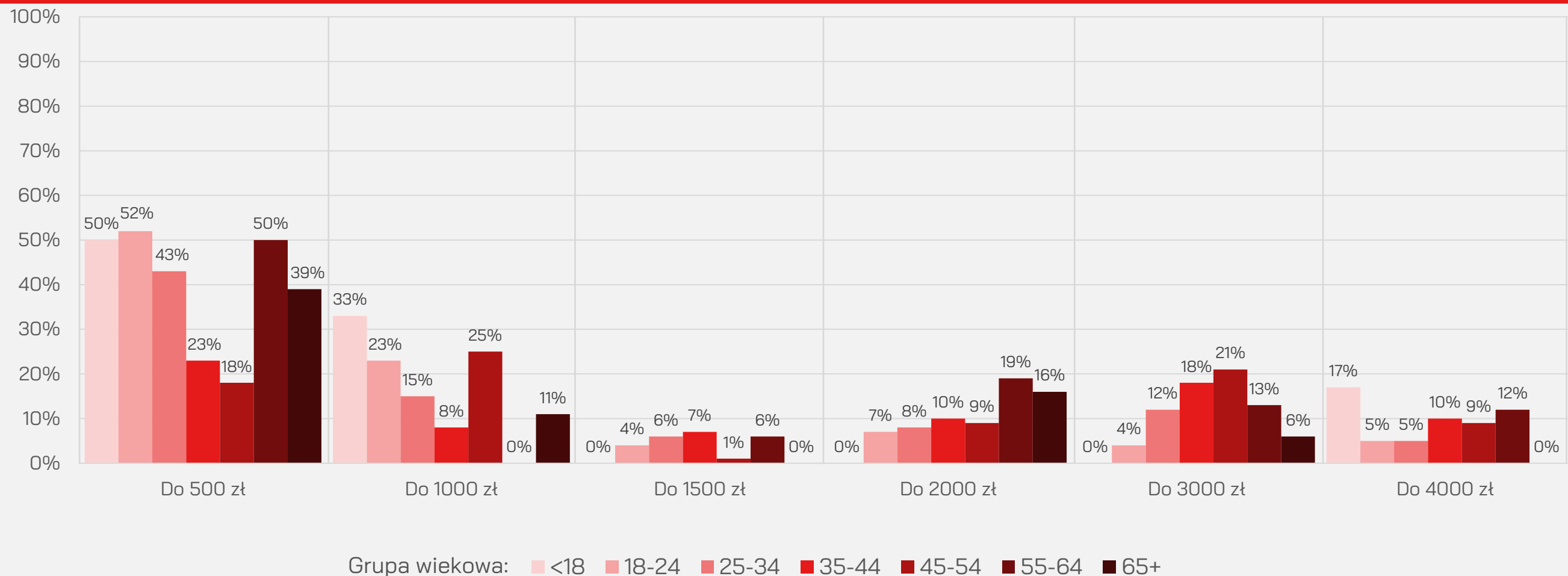
# W jakim zakresie cenowym Polacy wybierają grill?

Większość grup wiekowych najchętniej wybiera tańsze modele do 500 zł. Wyjątkiem są osoby w wieku 45-54 lat, które zdecydowały się na grille z zakresu cenowego od 500 do 1000 zł (25%) oraz w przedziale od 2000 zł do 3000 zł.



Wiek

Jaki był zakres cenowy zakupionego grilla?



# W jakim zakresie cenowym Polacy wybierają grill?

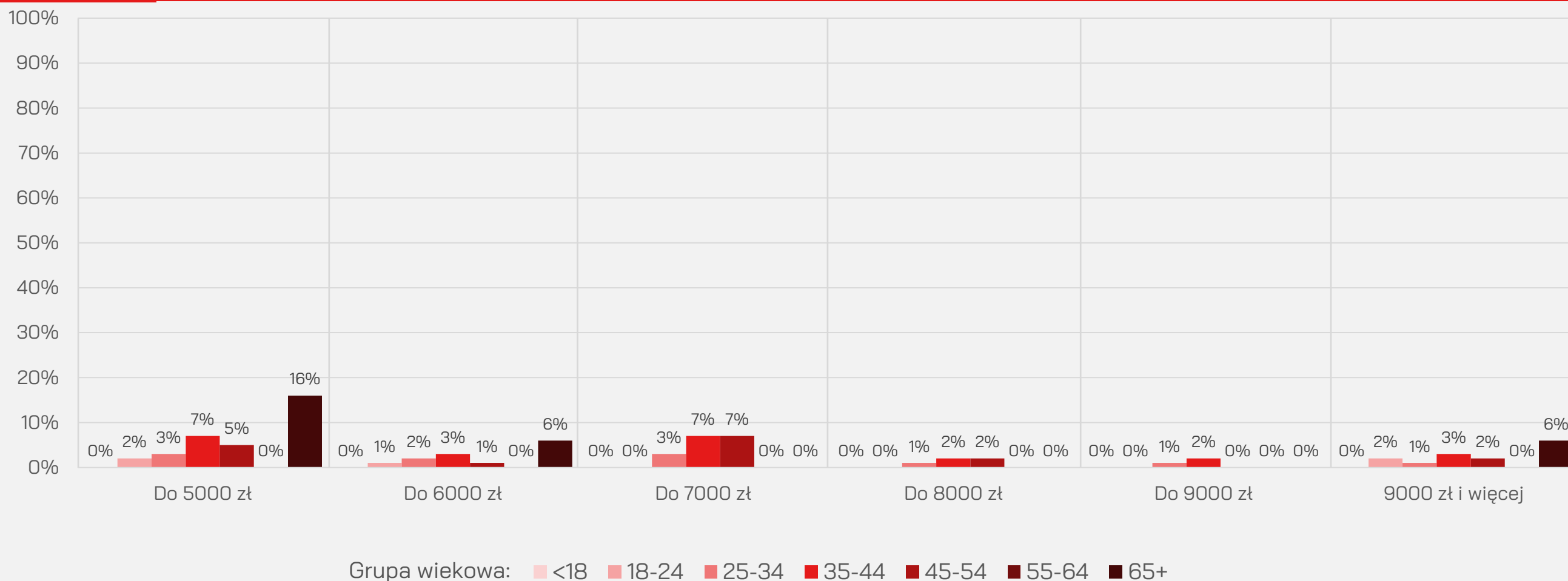
Zebrane dane pokazują, że droższe modele powyżej 4000 zł najchętniej wybierają osoby z najwyższej grupy wiekowej, czyli powyżej 65. roku życia. To właśnie w tej grupie osób 16% wskazało zakup grilla w kwocie do 5000 zł. Ta grupa również była najliczniejsza (6%) jeśli chodzi o modele w najwyższym pułapie cenowym: 9000 zł i więcej.



Wiek

Jaki był zakres cenowy zakupionego grilla?

cd.





**Na co zwracamy uwagę,  
wybierając grill?**

# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?



**Szymon Klimowicz**

Doradca Klienta – Ekspert w Decofire.pl



KOMENTARZ EKSPERTA

## Co jest ważne dla Klientów podczas wyboru grilla?

Podczas wyboru grilla, Klienci zwracają uwagę przede wszystkim na rodzaj grilla – czy ma być to model gazowy, węglowy, elektryczny lub grill na pellet. Na pewno biorą pod uwagę także wielkość grilla, niektóre osoby dysponują miejscem na balkonie czy tarasie i w takiej sytuacji szukają bardziej kompaktowych modeli. Są Klienci, którzy chcą przede wszystkim, aby dane urządzenie było mobilne, ponieważ ma służyć im jako grill turystyczny na wyjazdach czy kempingach. Klienci zwracają uwagę na rodzaj rusztu – wybierając między rusztem żeliwnym a stalowym oraz na jego powierzchnię. Wiele osób chce także, aby ich grill był wyposażony w palnik boczny – można za jego pomocą podgrzać dowolną potrawę lub przygotować kawę czy herbatę bez konieczności pójścia do kuchni. Miłośnicy steków szukają modeli z palnikiem bocznym na podczerwień – to rozwiązanie sprawia, że możemy błyskawicznie usmażyć stek bez konieczności rozpalania całego grilla.

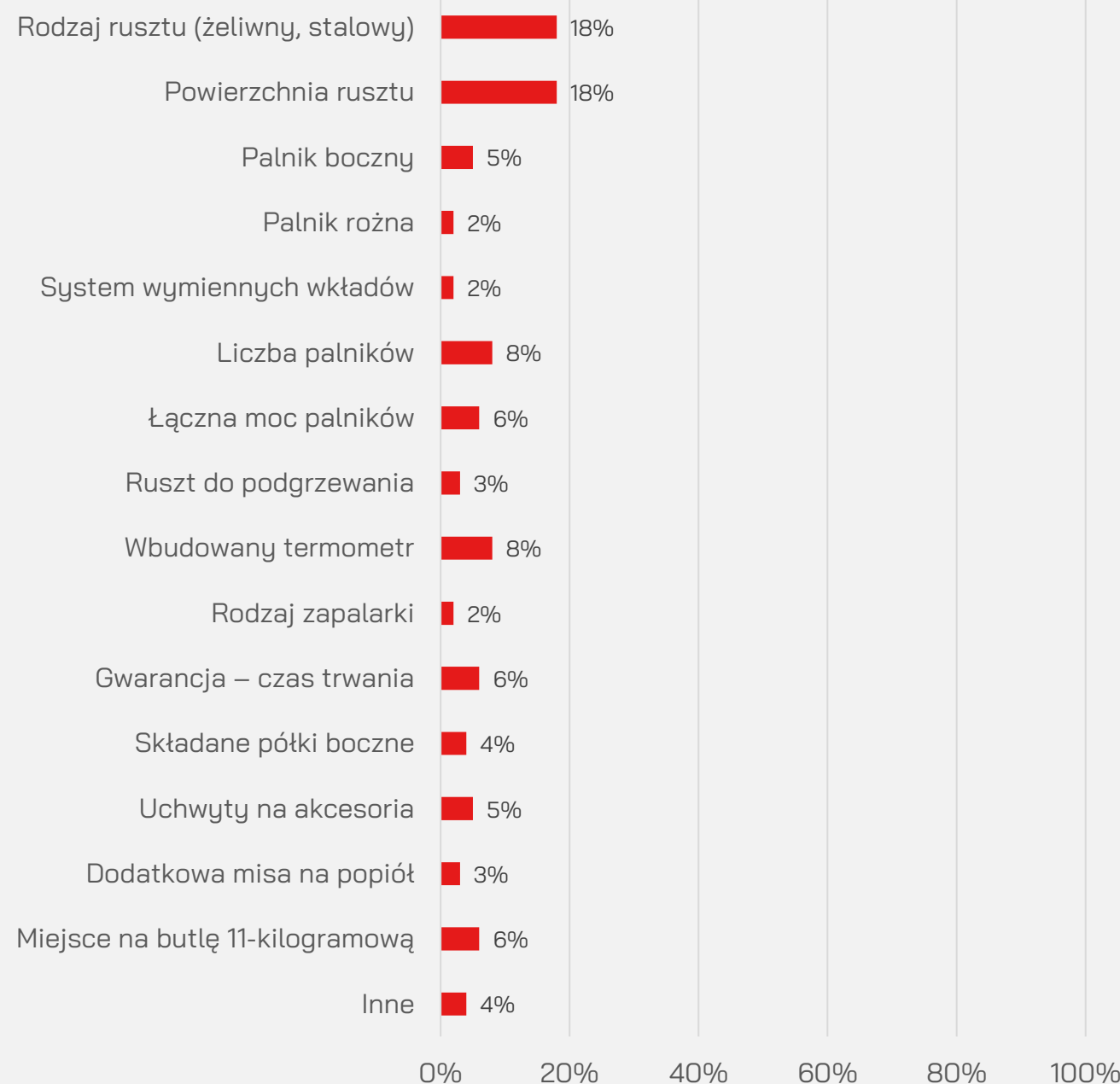




# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

Przy wyborze grilla dla ankietowanych najważniejsze był **rodzaj rusztu** oraz jego **powierzchnia**. Dodatkowo Polacy zwracają uwagę na **liczbę palników**, a także wyposażenie dodatkowe, takie jak **termometr wbudowany** w pokrywę. Respondenci również podkreślili, że są dla nich istotne aspekty takie jak: łączna moc palników, czas gwarancji, miejsce na butlę czy palnik boczny.

## Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze?



# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

Dla kobiet najważniejszy jest rodzaj rusztu, powierzchnia rusztu oraz wbudowany termometr i uchwyty na akcesoria. Bardzo podobnego zdania są mężczyźni, również największą uwagę zwracają na: rodzaj rusztu i jego powierzchnię oraz kolejno na: liczbę palników, wbudowany termometr, łączną moc palników i czas trwania gwarancji.



Płeć

Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze?



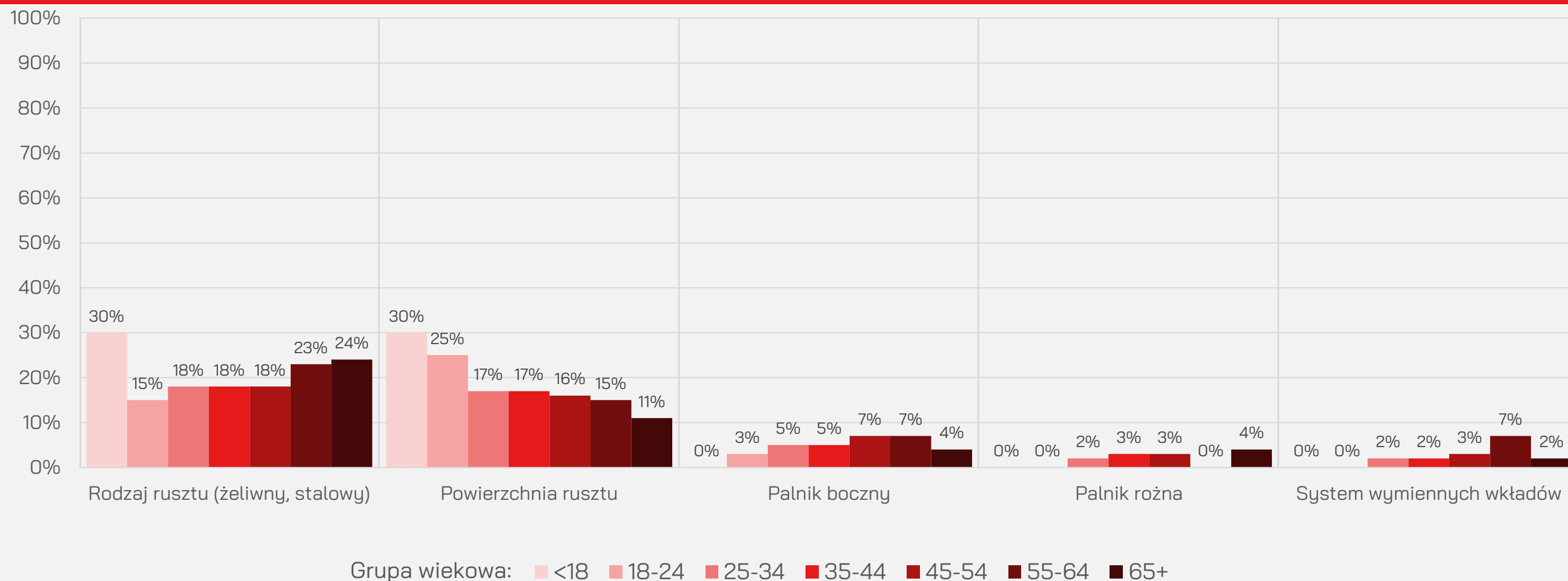
# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

Wszystkie grupy wiekowe jednoznacznie wskazują, że najważniejszy jest dla nich rodzaj rusztu i jego powierzchnia. Wiele osób wskazało także na liczbę palników i wbudowany termometr. Wybór dodatkowych elementów ma duże znaczenie podczas codziennego grillowania. Powierzchnia rusztu powinna być dostosowana do liczby osób, które najczęściej zapraszamy na wspólne grillowanie, warto rozważyć także dodatkowe udogodnienia, takie jak palnik boczny, palnik różna czy system wymiennych wkładów. Ankieta pokazuje, że grillujący również zwracają uwagę na te aspekty.



Wiek

Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze?



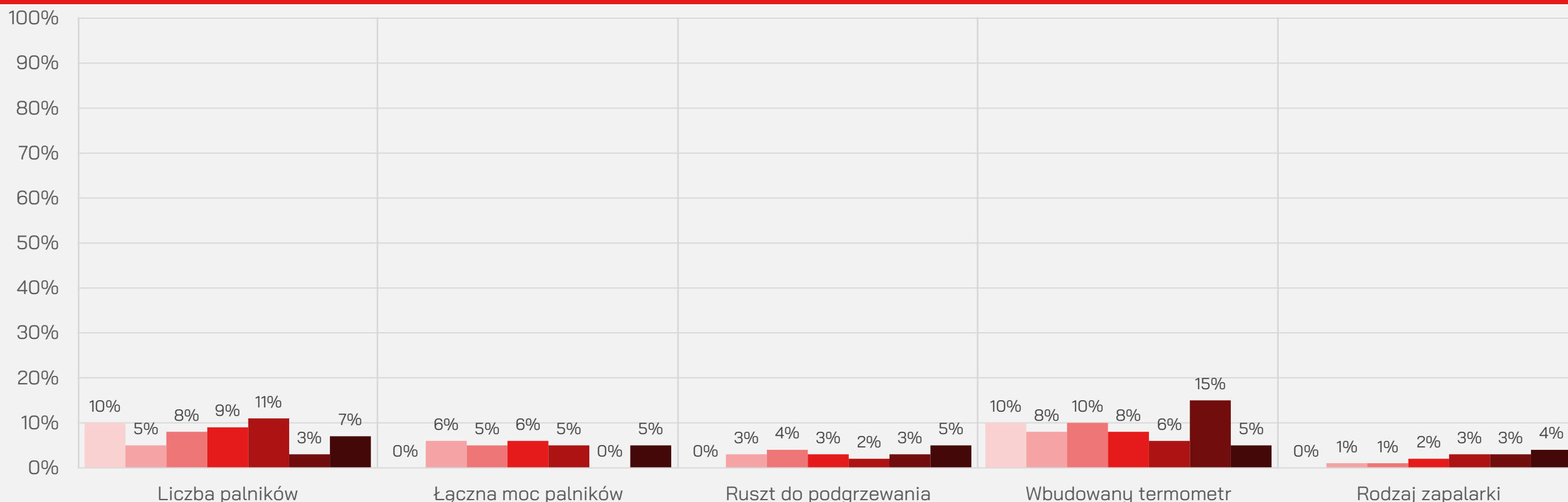
# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

Respondenci zwracali także uwagę na bardziej techniczne kwestie, takie jak liczba palników czy ich łączna moc, a także rodzaj zapalarki. Niektóre osoby szukają również modeli z rusztem do podgrzewania, który dodatkowo poszerza ogólną powierzchnię grillowania.



## Wiek

Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze? cd.



Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+

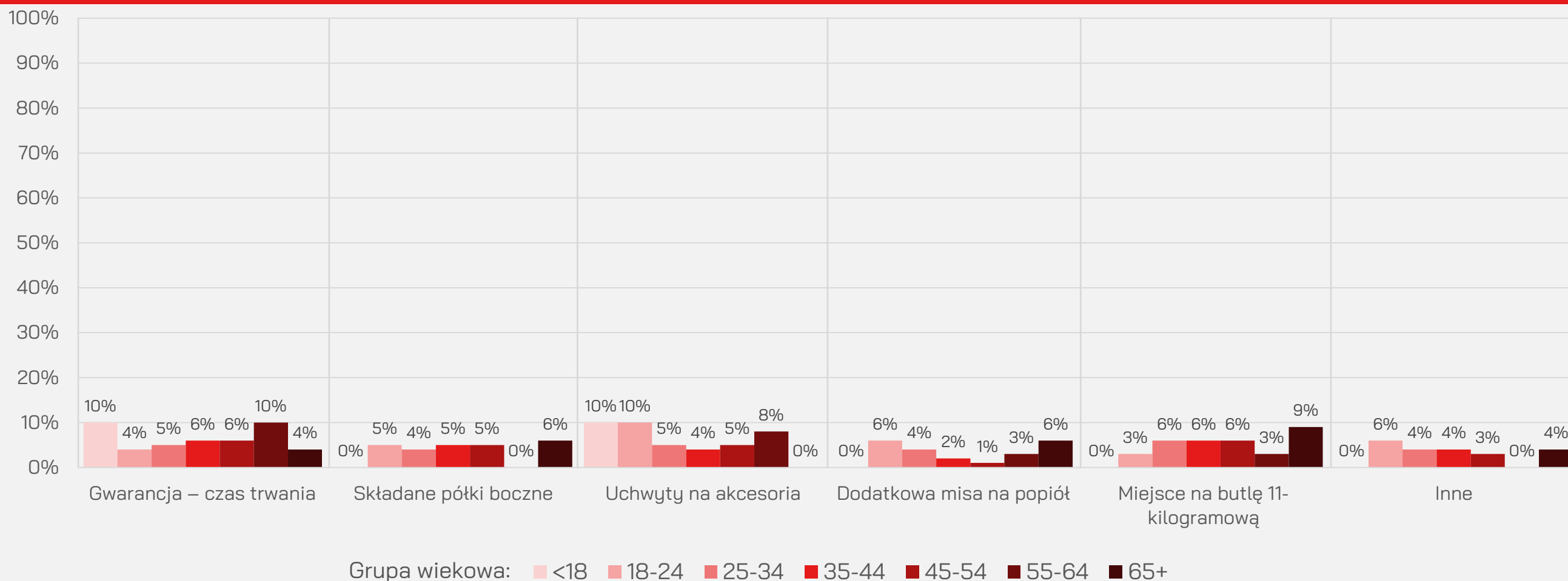
# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

Podczas wyboru grilla istotny dla ankietowanych był też czas trwania gwarancji, dodatkowa powierzchnia robocza w postaci składanych półek bocznych oraz możliwość zawieszenia akcesoriów na uchwyty. Kupując grill węglowy, brano także pod uwagę dodatkową misę na popiół, a przy wyborze grilla gazowego – miejsce na dużą butlę gazową. W kategorii Inne respondenci samodzielnie dopisali takie aspekty jak: cena, rodzaj paleniska, dodatki, jakość, mobilność, kolor, rodzaj pokrywy czy wygląd.



Wiek

Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze? **cd.**



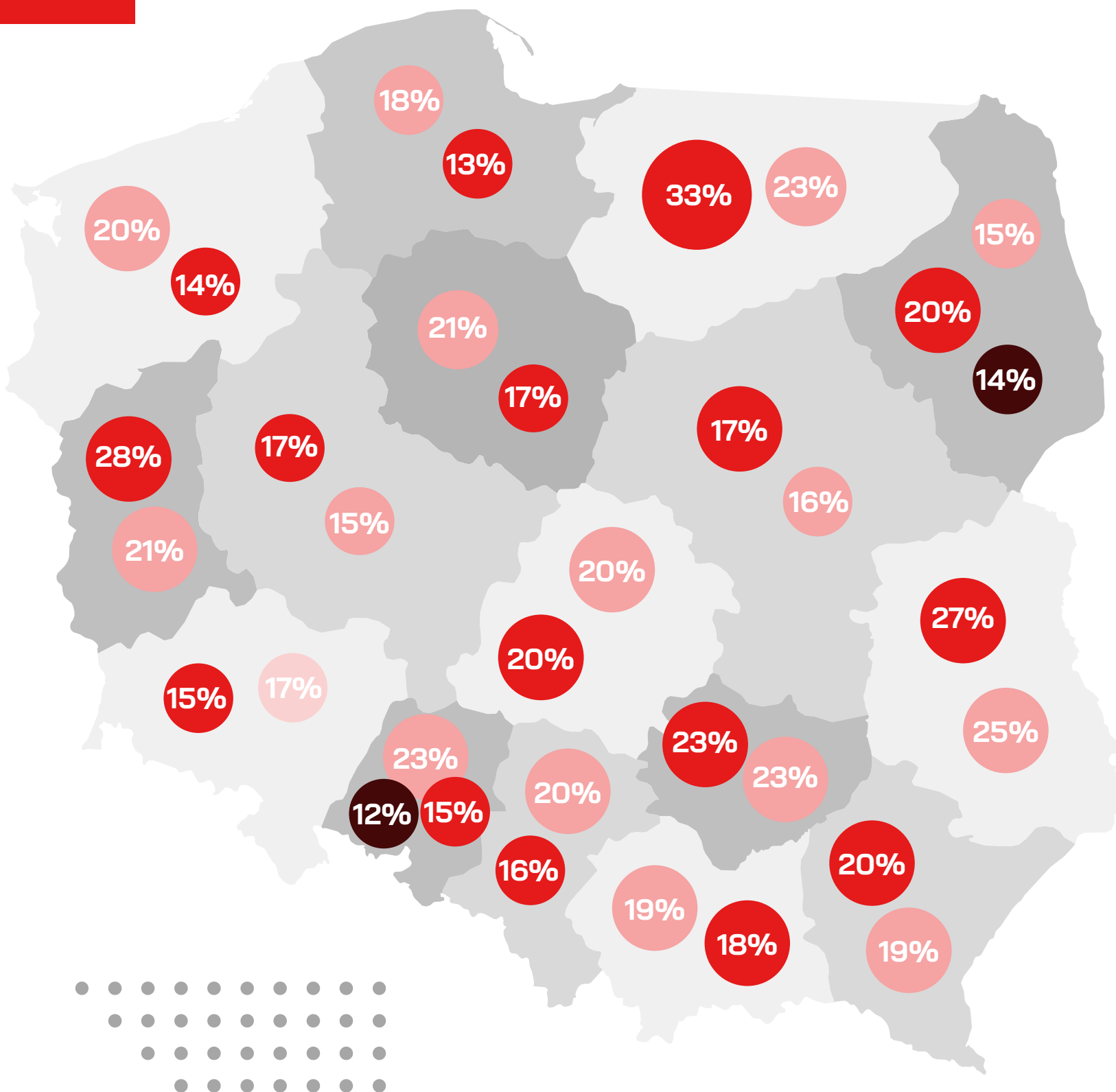
# Na co zwracamy uwagę, wybierając grill?

## Województwo

Dla mieszkańców wszystkich województw przy wyborze grilla najważniejszy jest rodzaj rusztu (żeliwny lub stalowy) oraz jego powierzchnia. Istotna była także liczba palników. Wszystkie te elementy sprawiają, że grill może być jeszcze lepiej dostosowany do indywidualnych potrzeb grillujących. Znaczenie ma zwłaszcza powierzchnia rusztu – im częściej grillujemy dla większej liczby osób, tym lepiej zdecydować się na grill z większą powierzchnią.

**Na które elementy zwracałeś/aś uwagę, wybierając grill? Które były dla Ciebie najważniejsze?**

- Rodzaj rusztu (żeliwny, stalowy)
- Powierzchnia rusztu
- Liczba palników



# WĘDZARNIE

Pyszne, aromatyczne  
wędzonki za jednym  
przyciskiem

**SPRAWDŹ**





Smoker Borniak BBQ Inox  
Timer BBDST-150 v1.4

[SPRAWDŹ](#)



Wędzarnia domowa  
Borniak Timer UWDT-150  
v1.4

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Wędzarnia domowa  
Borniak Timer UWDT-70  
v1.4

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Wędzarnia Masterbuilt 40-  
calowa cyfrowa na węgiel  
drzewny

[SPRAWDŹ](#)



**Zobacz wideo!**

Zobacz, jak działa wędzarnia Borniak.



Wędzarnie pozwalają w łatwy i szybki sposób przygotować potrawy o niepowtarzalnym smaku i zapachu, a także naturalnie je zakonserwować. Zaopatrz się we własną wędzarnię ogrodową i ciesz się zdrowymi, wędzonymi przez siebie potrawami!

[Zobacz wszystkie wędzarnie](#)







# Schowanie butli gazowej w grillu – czy ma znaczenie?

# Schowanie butli gazowej w grillu – czy ma znaczenie?



**Wojciech Krukar**

Doradca Klienta – Ekspert w Decofire.pl

## Czy Klienci zwracają uwagę na możliwość schowania butli gazowej w grillu?

Jednym z kryteriów, na które zwracają uwagę Klienci odwiedzający nasze salony i wybierający grilla gazowego, jest możliwość schowania butli gazowej wewnątrz grilla. Na rynku dostępne są modele oferujące różne rozwiązania: szafka na 5-, 8-, a nawet 11-kilogramową butlę gazową; uchwyt na butlę gazową czy też szafka, która jest częściowo zamknięta i zasłania butlę gazową tylko przednimi drzwiczkami. Dostępne są także modele, które nie przewidują możliwości schowania butli. Do takich urządzeń istnieje możliwość dokupienia pokrowca na butlę gazową. Estetyka ma duże znaczenie dla osób grillujących, ale niektórzy decydują się na modele, w których producent nie przewidział miejsca na butlę gazową. Takie rozwiązanie również ma swoje zalety, ponieważ dzięki temu podczas grillowania mamy do niej łatwiejszy dostęp. Dodatkowo, producenci mają w swojej ofercie również pokrowce na butle gazowe – doskonale nadają się one do tego, by zasłonić butlę w czasie spotkania przy grillu.



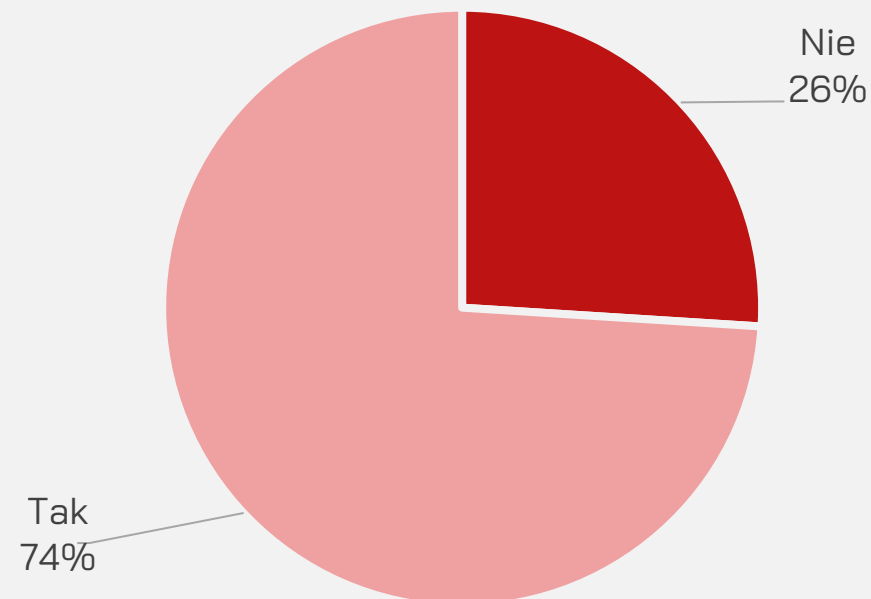
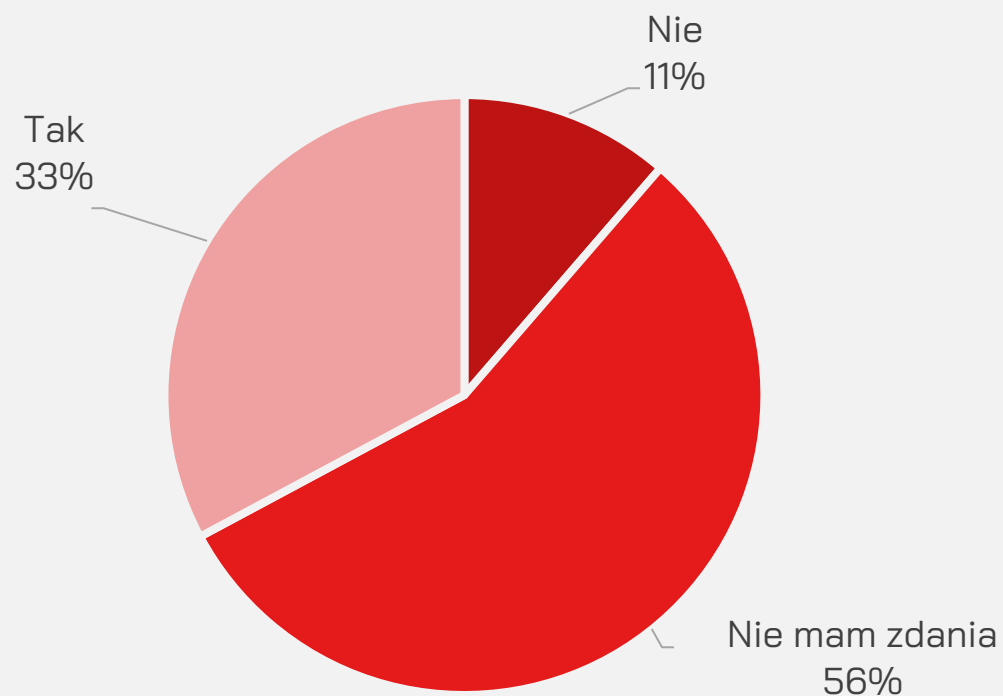
# Schowanie butli gazowej w grillu – czy ma znaczenie?

Ponad połowa ankietowanych (56%) nie ma zdania w kwestii możliwości schowania butli gazowej w grillu. Jednak, jeżeli zapytać osoby, które mają u siebie już grilla gazowego, widać, że aż 74% zwraca na to uwagę. Dla 26% posiadaczy urządzeń na gaz ten aspekt nie miał znaczenia.



**Czy ma dla Ciebie znaczenie możliwość schowania butli gazowej wewnątrz grilla?**

**Czy dla osób posiadających grill gazowy, istotne jest miejsce w grillu na butlę?**



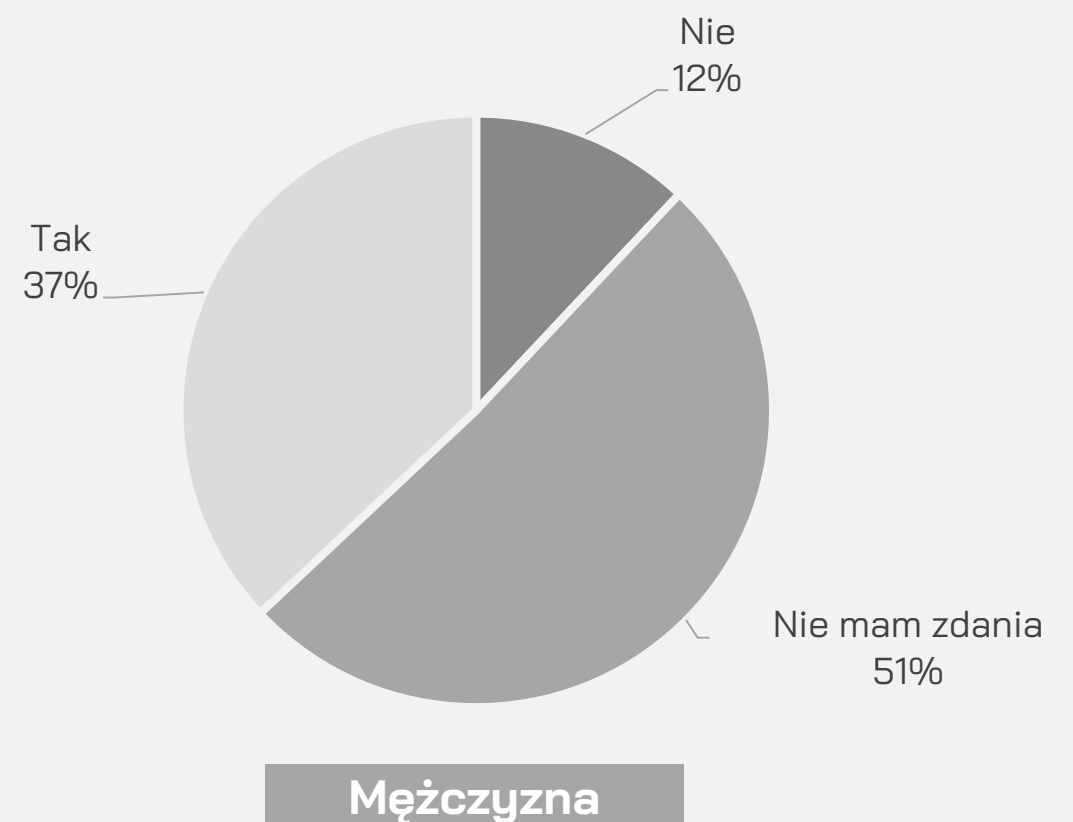
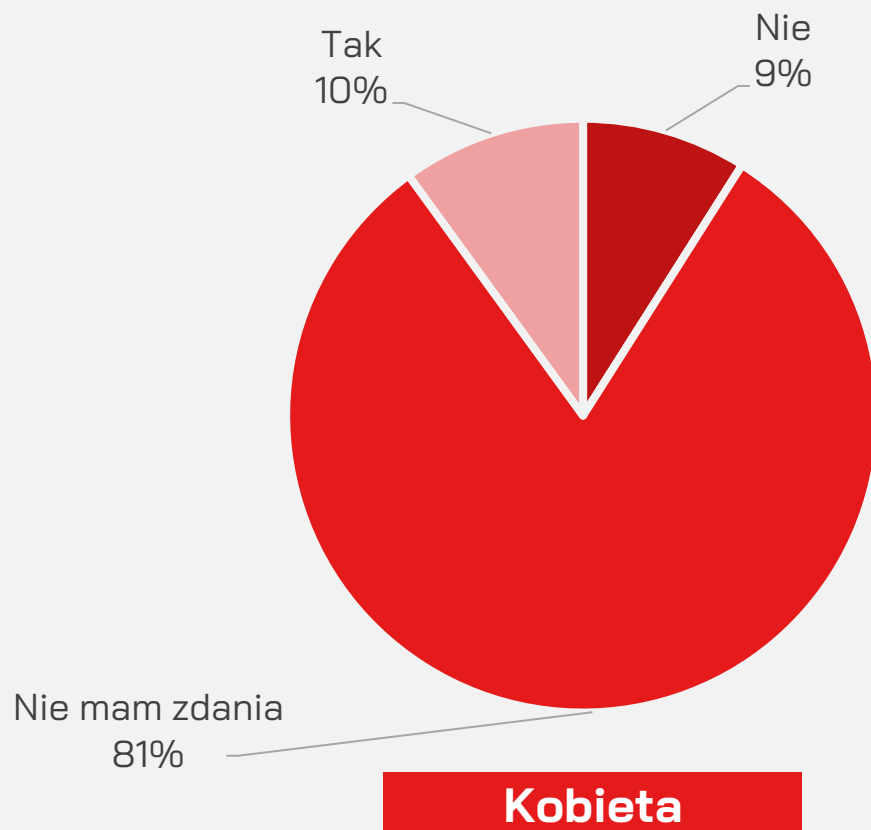
# Schowanie butli gazowej w grillu – czy ma znaczenie?

Biorąc pod uwagę podział według płci, widzimy, że w kwestii możliwości schowania butli gazowej w grillu 81% kobiet i 51% mężczyzn nie ma zdania. Natomiast ta opcja jest ważna dla 37% mężczyzn i 10% kobiet. Dla 9% ankietowanych pań oraz 12% panów nie ma to znaczenia.



Płeć

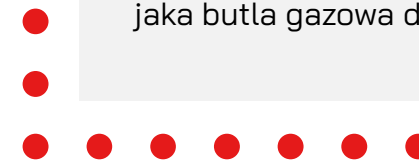
Czy ma dla Ciebie znaczenie możliwość schowania butli gazowej wewnątrz grillu?



BAZA WIEDZY

Zasilanie grilli gazowych –  
jaka butla gazowa do grilla?

[SPRAWDŹ](#)



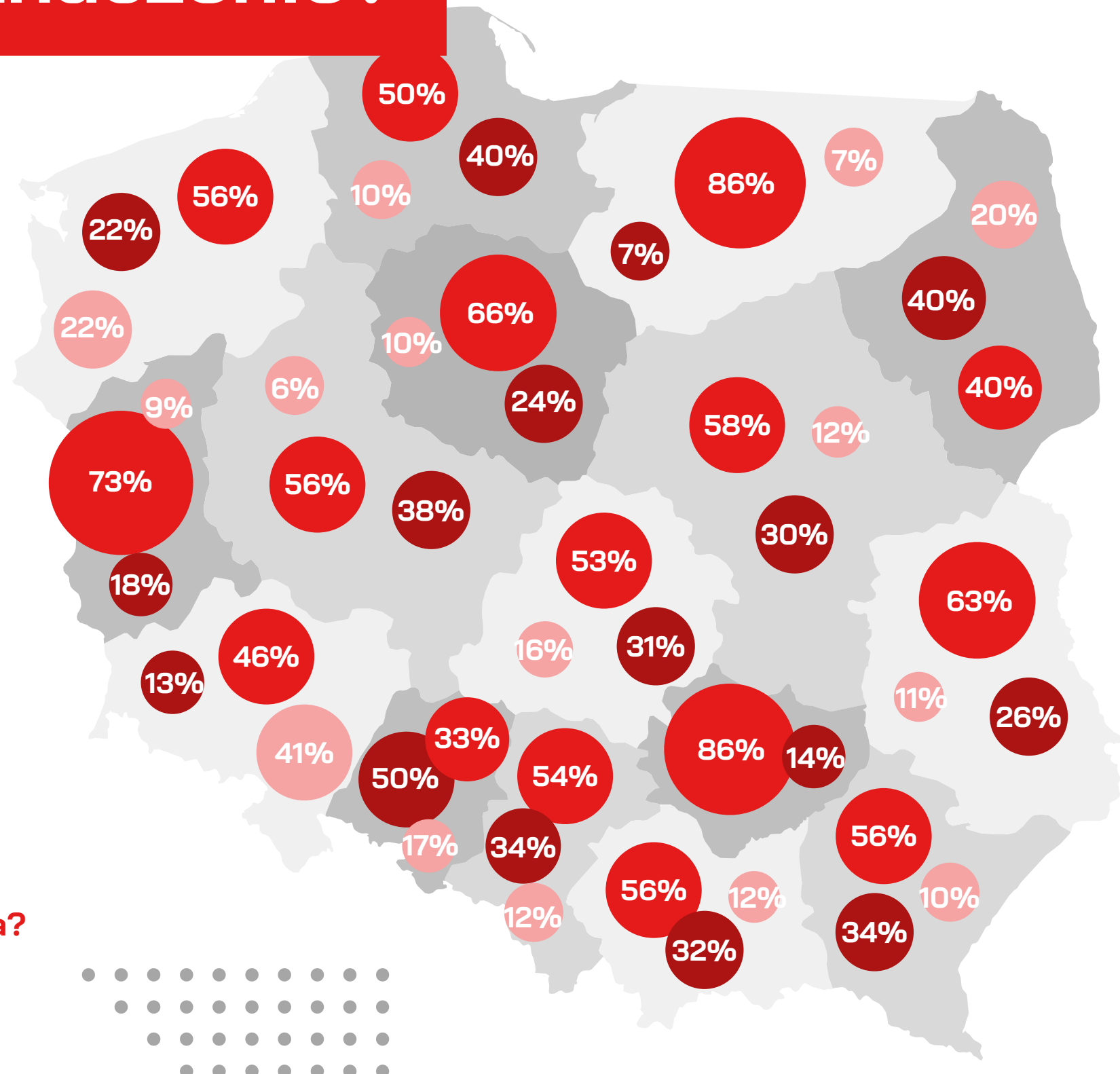
# Schowanie butli gazowej w grillu – czy ma znaczenie?

## Województwo

Możliwość schowania butli gazowej ma znaczenie przede wszystkim dla tych osób, które kupowały grilla gazowego. Dla osób korzystających z innych modeli, w tym grilli węglowych, które są najpopularniejsze wśród Polaków, ten aspekt nie jest aż tak istotny. W podziale na województwa większość ankietowanych nie ma zdania na ten temat. Na tle pozostałych województw wyróżnia się województwo opolskie, gdzie 50% respondentów zwraca uwagę na tę kwestię.

## Czy ma dla Ciebie znaczenie możliwość schowania butli gazowej wewnątrz grilla?

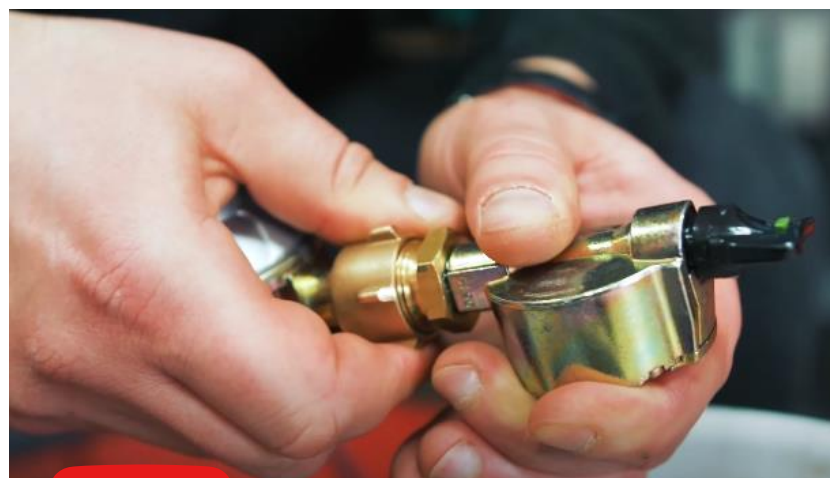
- Nie
- Nie mam zdania
- Tak





## Jak wybrać butlę gazową do grilla?

Zobacz film, z którego dowiesz się, jaka butla gazowa będzie najlepsza do Twojego grilla.



## Jak podłączyć butlę do grilla gazowego?

Jaką butlę gazową do grilla wybrać i jak ją podłączyć? Zobacz wideo!

- Grille gazowe zasilane są za pomocą butli gazowej. Jeżeli nie wiesz, jaką wybrać butlę gazową oraz jak ją podłączyć – zapraszamy do zapoznania się z naszymi filmami.

- W Decofire.pl znajdziesz najważniejsze akcesoria przeznaczone dla butli gazowych 11 kg:



## Przejściówka z naboju gazowych na butlę

Nie musisz przerabiać swojego grilla, aby podłączyć do niego butlę gazową. Zobacz, jak działa przejściówka do grilla!



Zestaw podłączeniowy do grilla (wąż + reduktor + opaski) do butli gazowej 11 kg

[SPRAWDŹ](#)



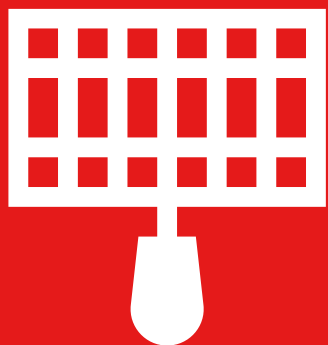
Przejściówka z naboju gazowych na dużą butlę 11 kg Weber

[SPRAWDŹ](#)



Pokrowiec na butlę gazową 11 kg, Enders

[SPRAWDŹ](#)



# Aksesoria do grilowania



## Jakub Malec

Doradca Klienta – Ekspert w Decofire.pl

### Jakie akcesoria do grillowania są najchętniej wybierane?

Zauważamy, że Klienci bardzo chętnie decydują się na wybór akcesoriów do swojego grilla. Dzięki temu podczas grillowania możemy przygotować jeszcze więcej potraw. Warto zaznaczyć, że niektóre modele są wyposażone w system wymiennych wkładów – jest to doskonałe rozwiązanie, które pozwala znacznie poszerzyć zakres kulinarnych możliwości urządzenia. System ten pozwala na wymianę poszczególnych akcesoriów, takich jak: kamień do pizzy, kociołek Dutch Oven, dedykowany ruszt do steków, stojak na kurczaka, żeliwny wok czy patelnia. Dzięki temu jesteśmy w stanie przygotować właściwie każde danie, a grill zmienia się w prawdziwą, mobilną kuchnię. Nasi Klienci bardzo chętnie decydują się także na standardowe akcesoria, takie jak: kosze do grillowania warzyw, stojaki na żeberka, płyty żeliwne, szczypce, łopatki, termometry czy akcesoria ochronne.





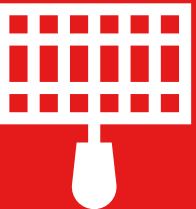
# Akcesoria do grillowania

decofire®  
*Home & Garden*

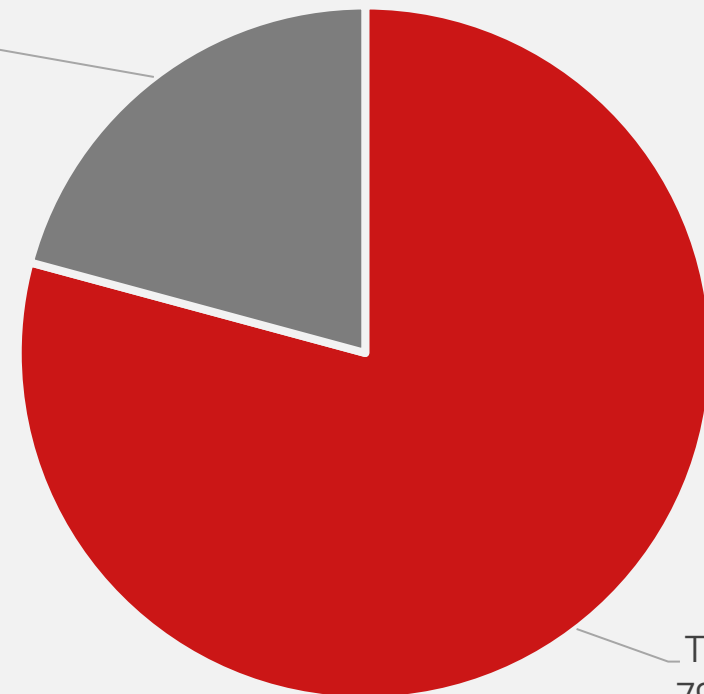


Polacy chętnie korzystają z akcesoriów do grillowania. Zarówno kobiety, jak i mężczyźni w podobnym stopniu lubią używać akcesoriów do grilla. Znacznie poszerzają one zakres możliwości naszego grilla oraz sprawiają, że przygotujemy na nim dowolne danie z kuchni całego świata.

**Czy korzystasz z dodatkowych akcesoriów do grillowania?**



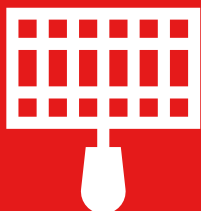
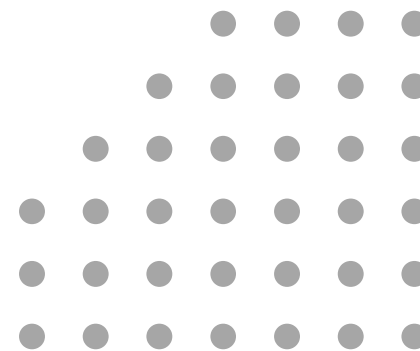
Nie  
21%



Tak  
79%

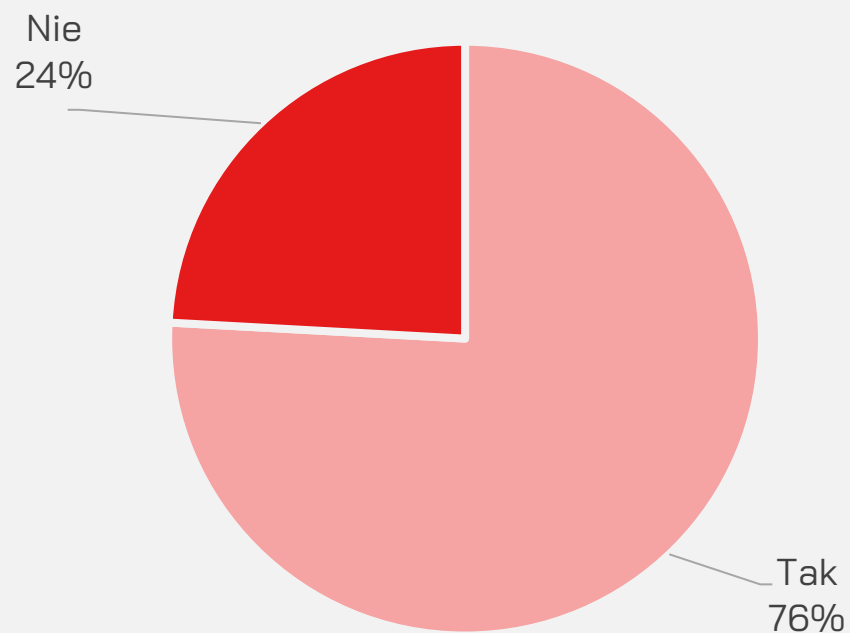
# Akcesoria do grillowania

Obie płcie równie chętnie sięgają po akcesoria do grillowania. 76% kobiet oraz 80% twierdząco odpowiedziało na pytanie: „Czy korzystasz z dodatkowych akcesoriów do grillowania?”. Nie korzysta z nich natomiast 24% respondentek i 20% respondentów.

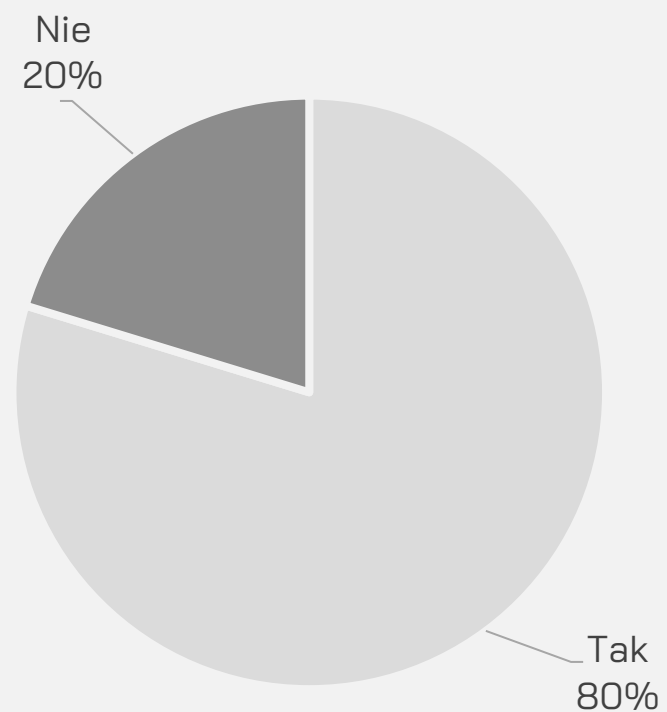


Płeć

Czy korzystasz z dodatkowych akcesoriów do grillowania?



Kobieta



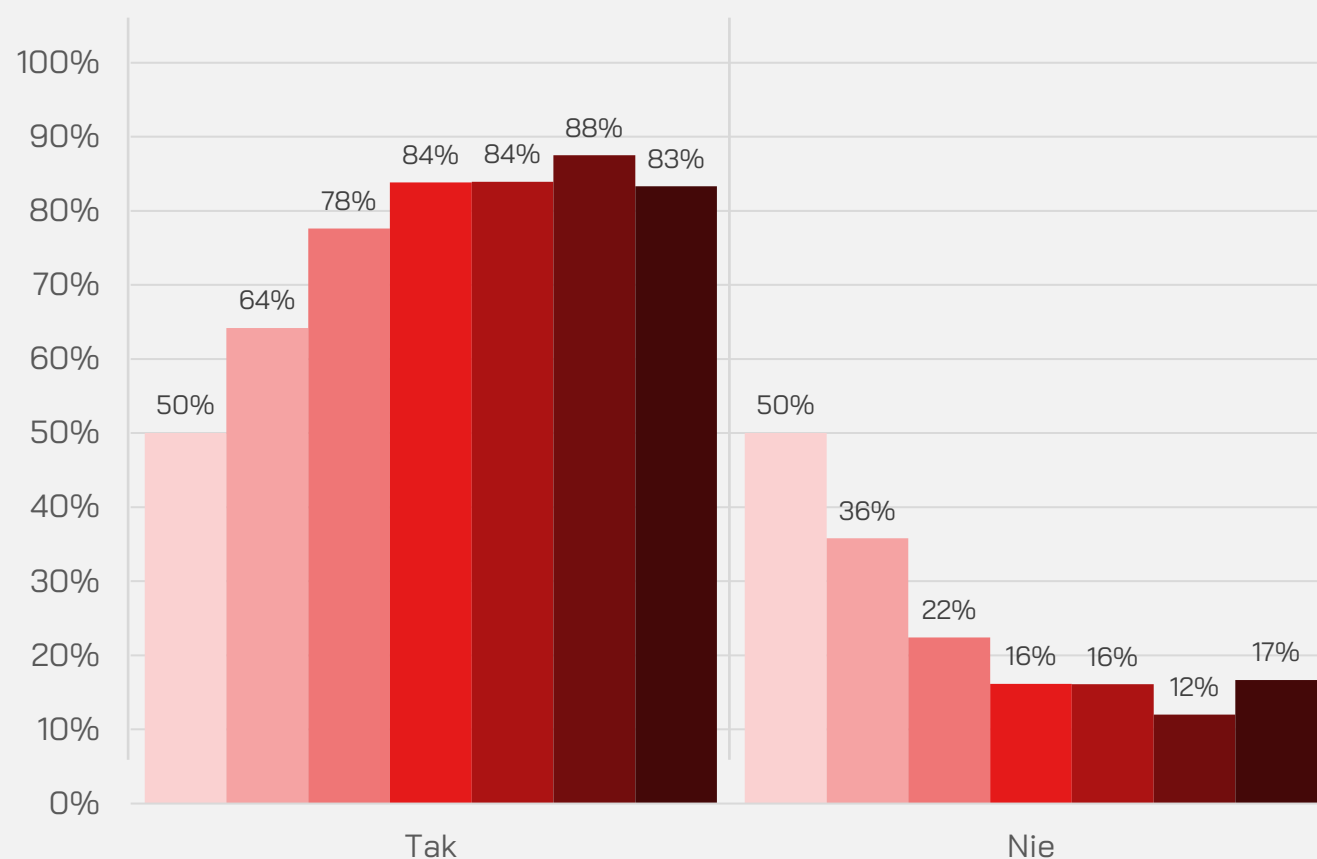
Mężczyzna

# Aksesoria do grillowania

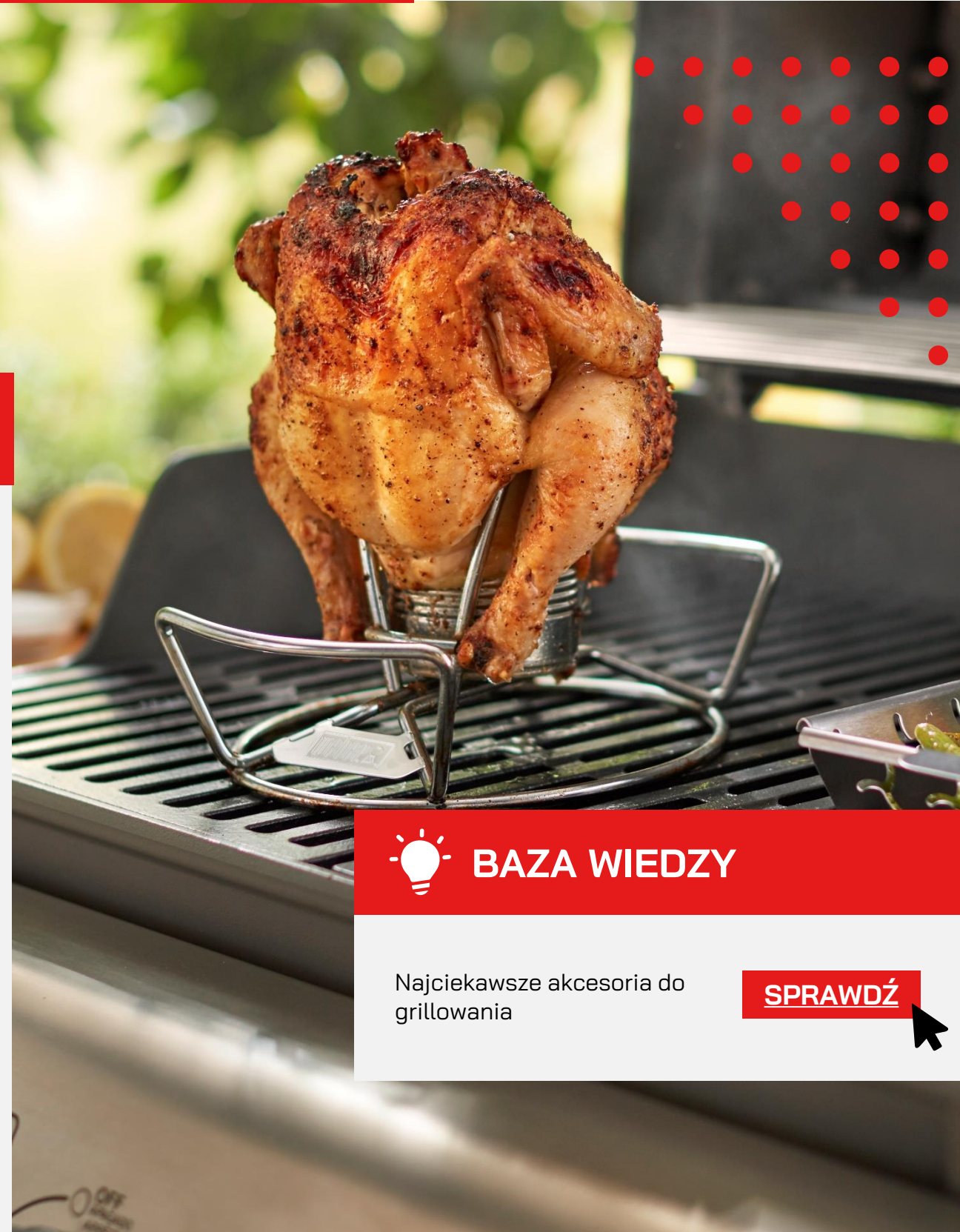
Z zebranych danych wynika, że z akcesoriów do grillowania najmniej chętnie korzysta najmłodsza grupa wiekowa poniżej 18. roku życia oraz osoby z przedziału wiekowego: 18-24 lata. Im starsi respondenci, tym chętniej sięgają po dodatkowe akcesoria.

Wiek

Czy korzystasz z dodatkowych akcesoriów do grillowania?



Grupa wiekowa: <18 18-24 25-34 35-44 45-54 55-64 65+



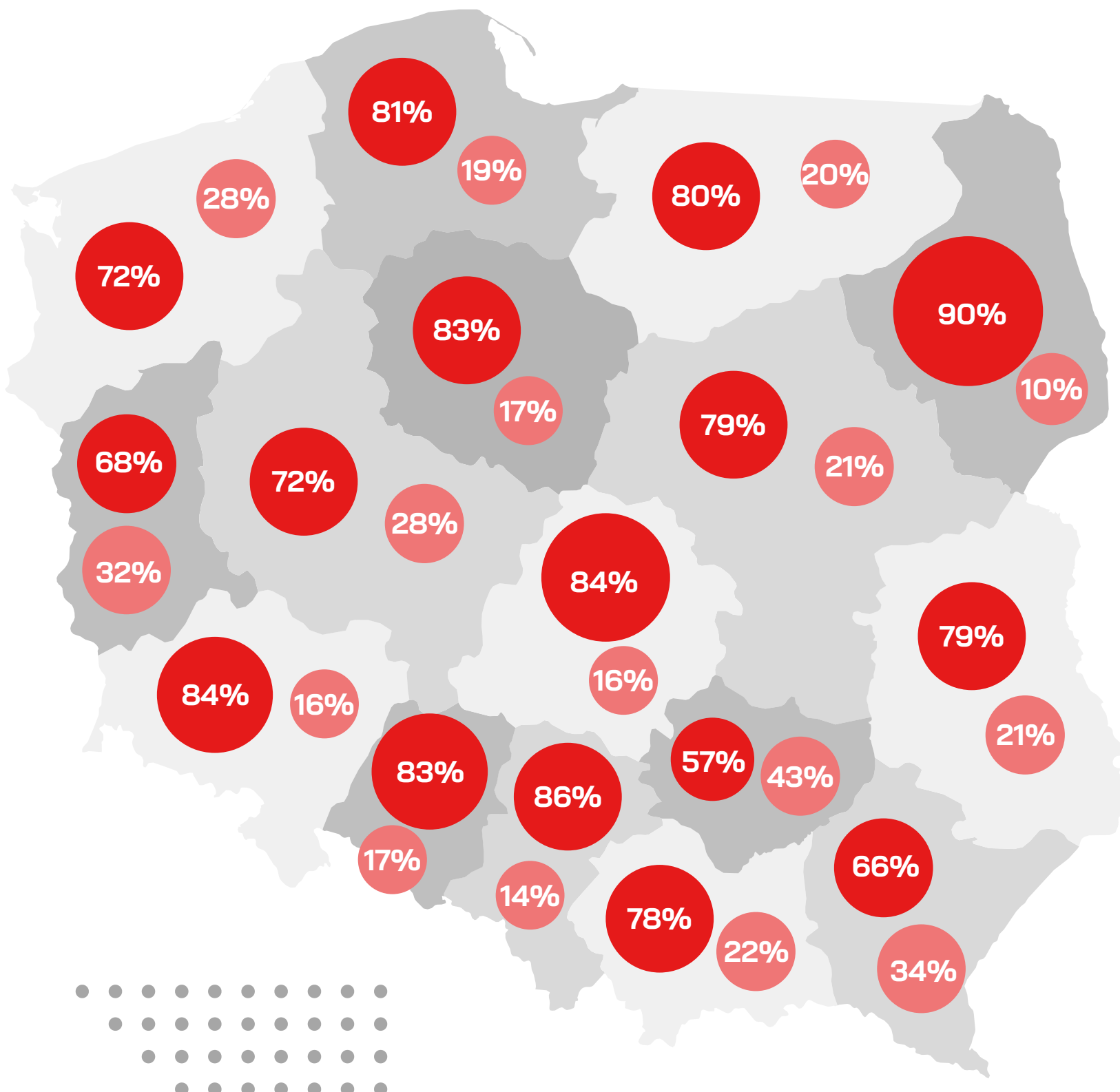
BAZA WIEDZY

Najciekawsze akcesoria do grillowania

[SPRAWDŹ](#)

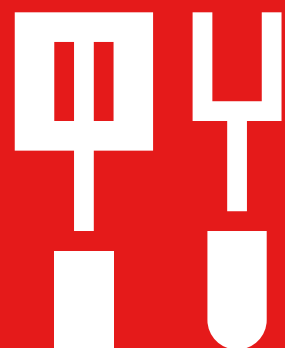
## Województwo

Mieszkańcy wszystkich województw zdecydowanie korzystają z akcesoriów do grillowania. Po akcesoria najchętniej sięgają Polacy zamieszkujący województwo podlaskie (90%), województwo śląskie (86%), województwo łódzkie (84%) i województwo dolnośląskie (84%).



**Czy korzystasz z dodatkowych akcesoriów do grillowania?**

- Nie
- Tak



# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania



## Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?



\*Pytanie wielokrotnego wyboru

Akcesoria najbardziej popularne wśród respondentów to przede wszystkim: szcypce (71%), łożatka (57%) i szpadki do szaszłyków (36%). Grillujący chętnie sięgają także po płytę żeliwną (27%), kamień do pizzy (27%), termometr zewnętrzny (26%) oraz pojemnik na drewnianka do wędzenia (19%). Nieco dalej uplasowały się takie akcesoria jak: kosz na ryby (16%), naczynia żeliwne (15%), wok (12%), deska do wędzenia, stojak na kurczaka (11%) i stojak na żeberka (9%). Na samym końcu znajdziemy: planchę (5%) oraz kociołek Dutch Oven.

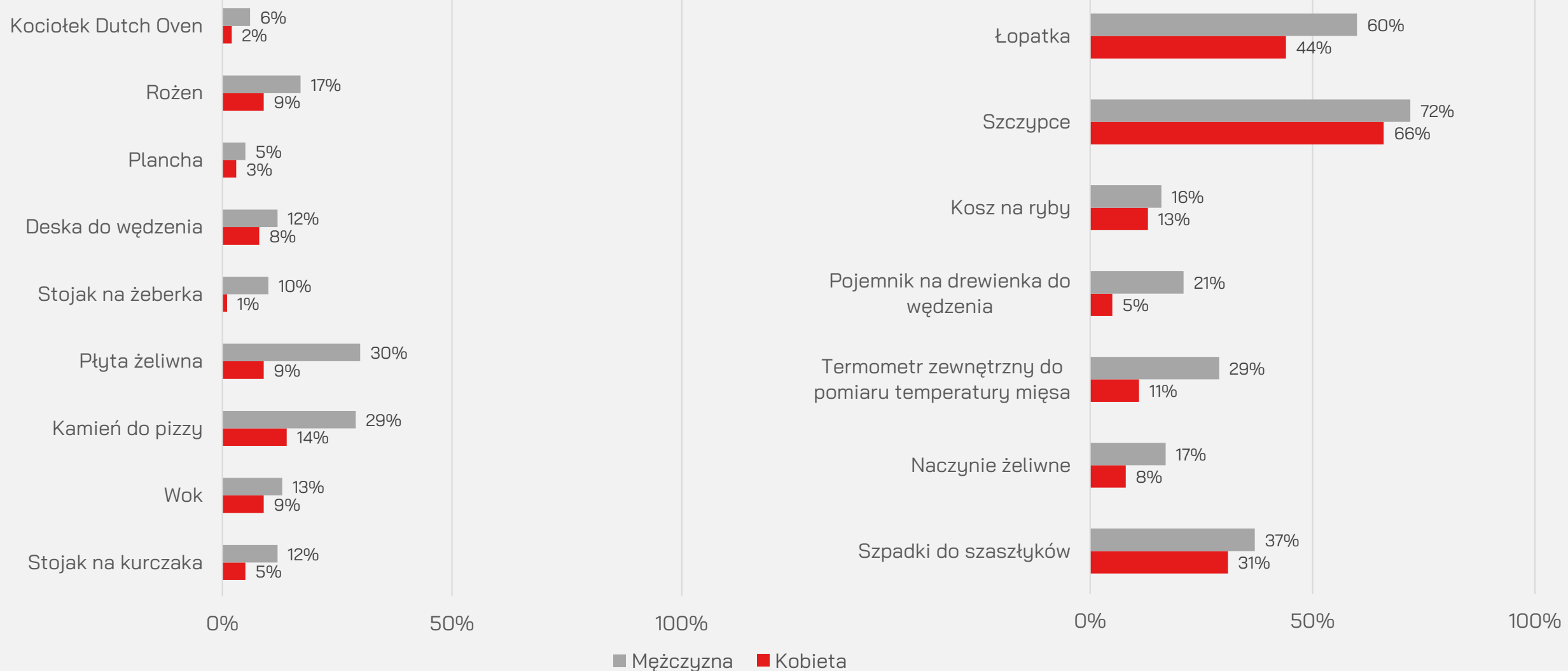
# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

Najbardziej popularne akcesoria do grillowania w podziale wśród kobiet to: szczypce (66%), łopatką (44%) oraz szpadki do szaszłyków (31%). Wśród mężczyzn wybór jest taki sam: szczypce (72%), łopatką (60%) oraz szpadki do szaszłyków (37%).



Płeć

## Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?



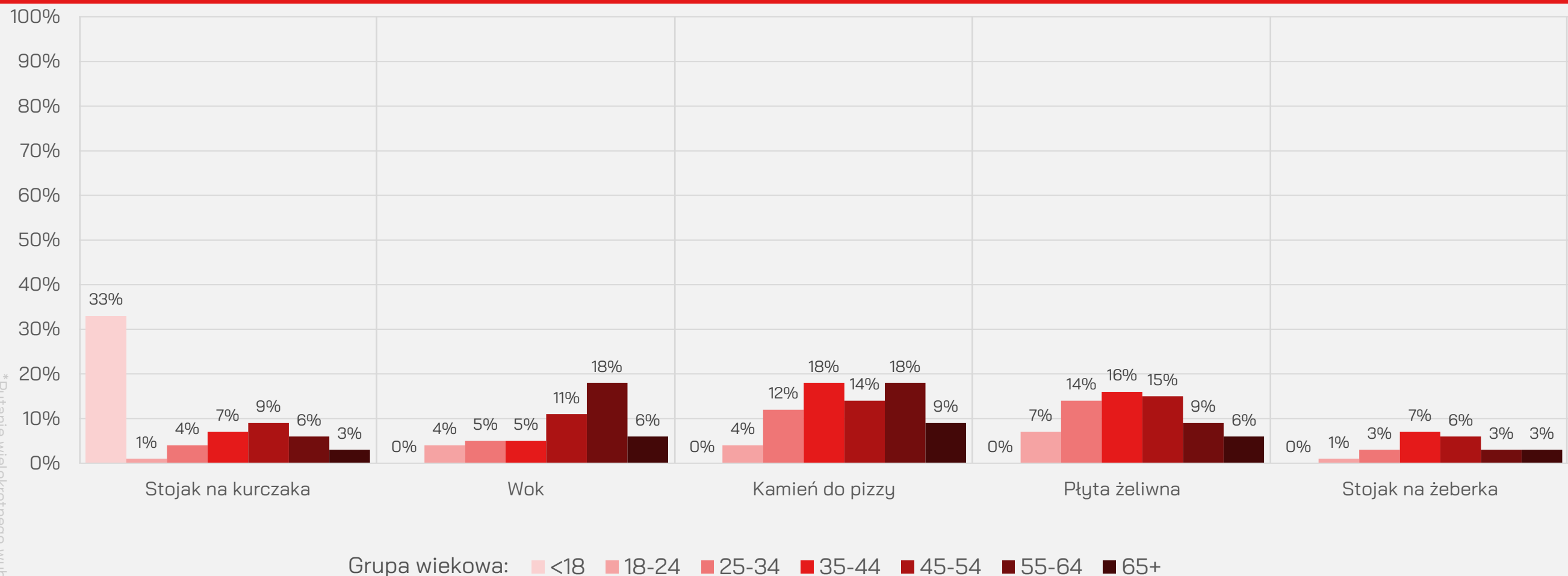
# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

Najmłodszy grillujący do 18. roku życia najchętniej sięgają po: szczypce (67%), pojemnik na drewnienka do wędzenia (33%) oraz stojak na kurczaka (33%). Natomiast wśród najstarszej grupy 65+ najpopularniejsze są: łopatką (37%), szczypce (37%), a także szpadki do szaszłyków (31%).



Wiek

Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?



\*Pytanie wielokrotnego wyboru



# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

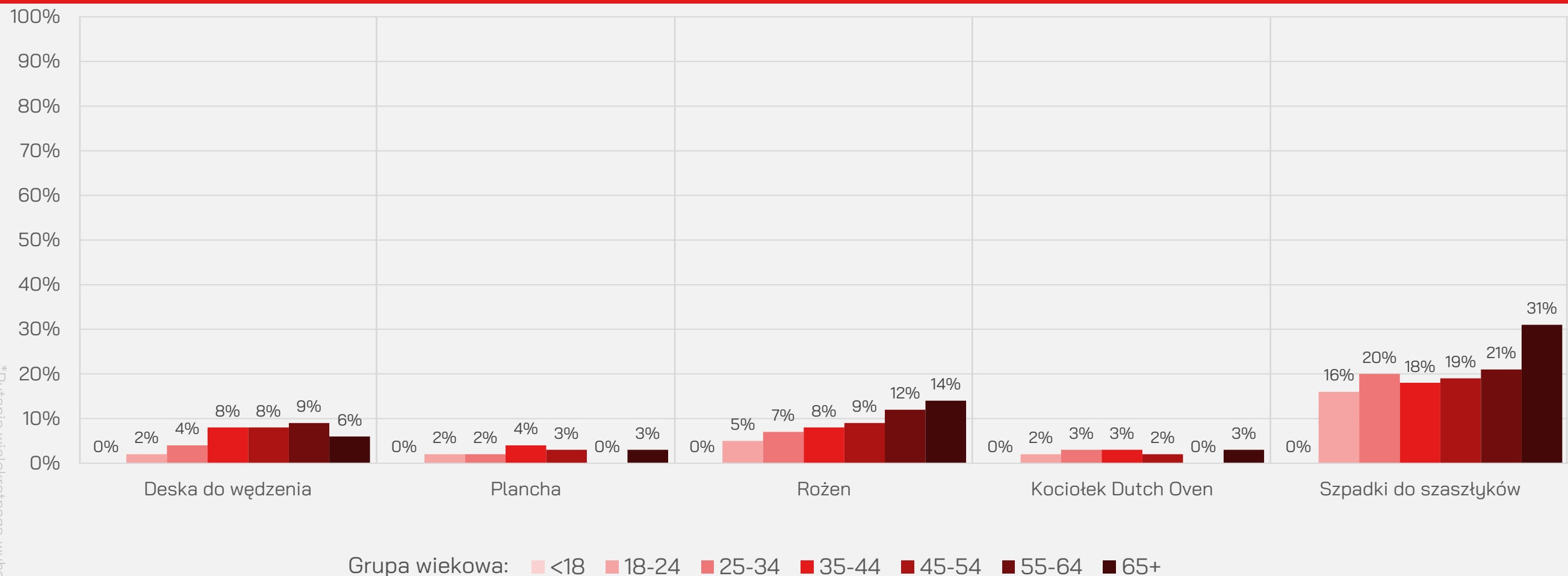
Respondenci bardzo chętnie sięgają po szpadki do szaszłyków. Była to jedna z najpopularniejszych odpowiedzi wśród ankietowanych. Zdecydowanie grupa 65+ najczęściej grilluje z pomocą tego akcesorium.



Wiek

Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?

cd.



\*Pytanie wielokrotnego wyboru

# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

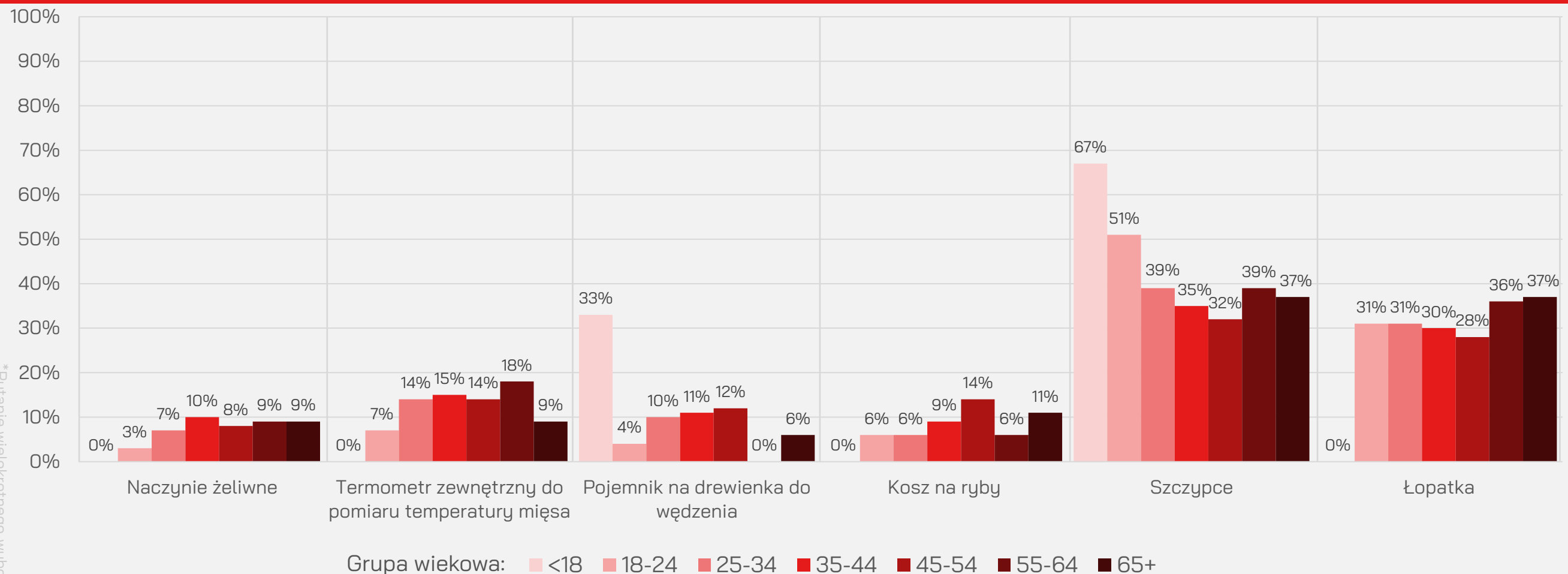
Akcesoria, które wiodą prym wśród najchętniej wybieranych przez respondentów, to szczypce, łopatką i szpadki do szaszłyków.



Wiek

Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?

cd.



# Najbardziej popularne akcesoria do grillowania

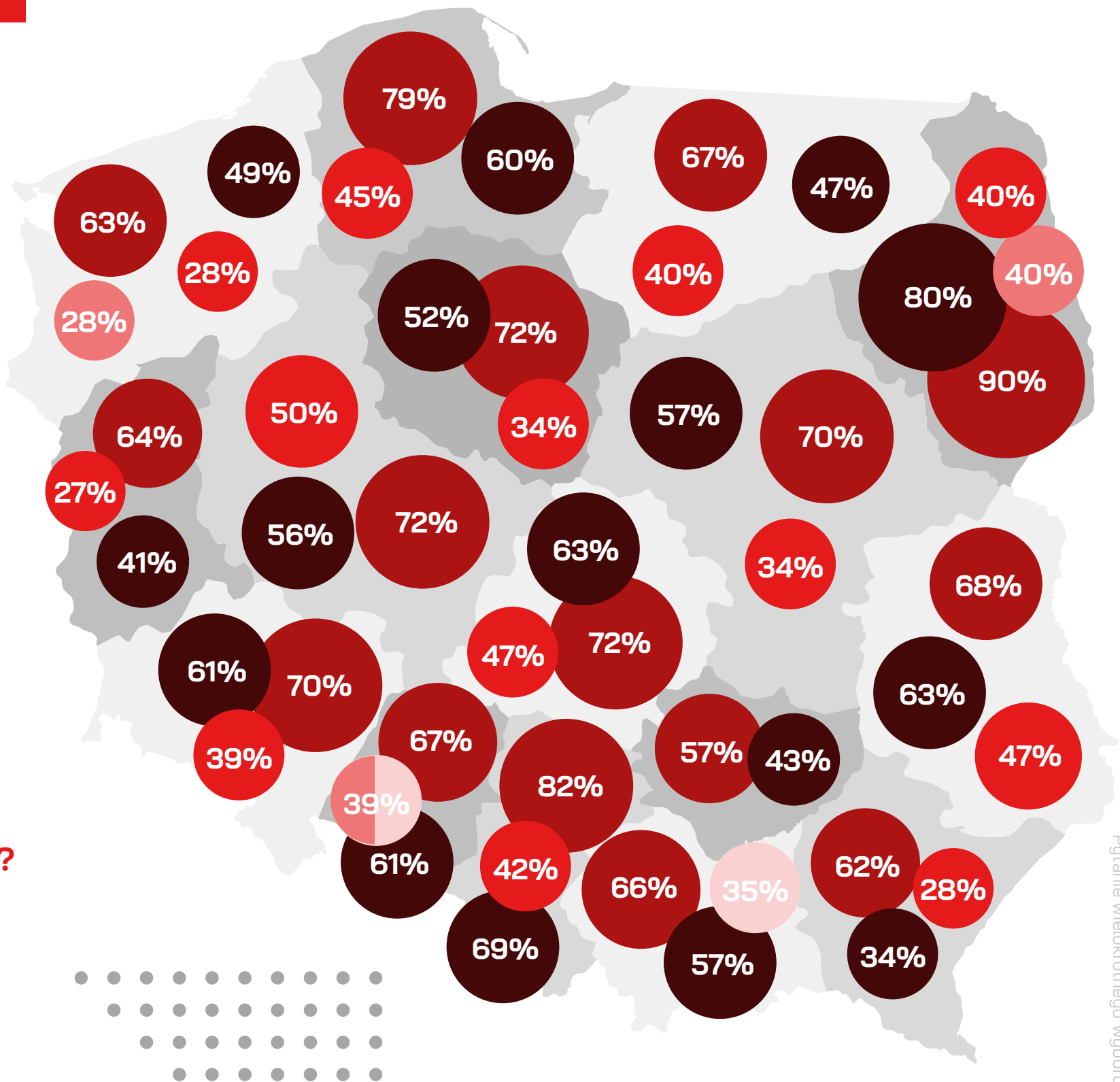
## Województwo

Wśród grillujących we wszystkich województwach najpopularniejszym akcesorium są szczypce do grilla.

Popularne akcesorium to także łopatką oraz szpadki do szaszłyków. Te trzy grillowe pomoce zostały wskazane przez wszystkich ankietowanych niezależnie od ich miejsca zamieszkania.

## Z jakich akcesoriów do grilla korzystasz?

- Kamień do pizzy
- Płyta żeliwna
- Szpadki do szaszłyków
- Szczypce
- Łopatką



\*Pytanie wielokrotnego wyboru

# Aksesoria grillowe

decofire®  
Home & Garden

Enders



Aksesoria do grillowania

Broil King®



System Do More

weber®



System Weber CRAFTED



Kamienie do pizzy  
i płyty żeliwne na grilla

**Multibrand Decofire.pl – Dom&Ogród** to kanał, na którym znajdziesz recenzje praktycznych narzędzi do domu, biura i ogrodu. Przetestujemy dla Ciebie: grille, biokominki, ekspresy do kawy, oczyszczacze powietrza i fotele biurowe.

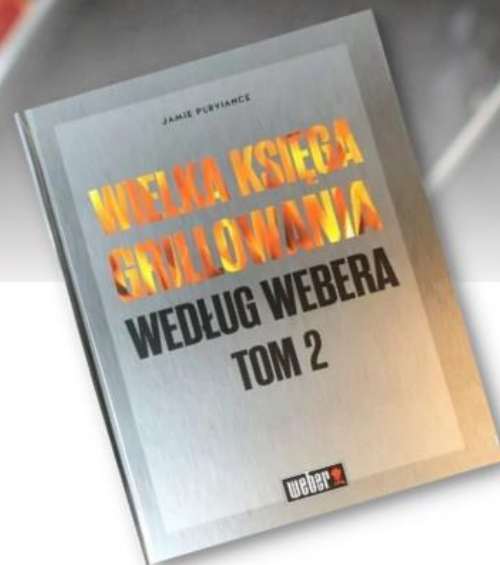
Zachęcamy do obejrzenia filmów dotyczących akcesoriów do grillowania, które oferują topowi producenci.

**Subskrybuj** nasz kanał, żeby nie przegapić żadnego filmu!

**Subskrybuj kanał**



# AKCESORIA GRILLOWE



Proste, przyjemne i bezpieczne grillowanie

**SPRAWDŹ**

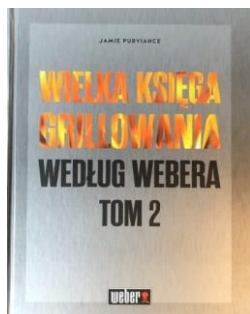




Długa łopatka Baron Broil King

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Książka „Wielka księga grillowania według Webera” tom 2

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Stojak na kurczaka z żeliwnymi uchwytami Switch Grid Enders

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Napoleon Rozkładany stojak na żeberka ze stali szlachetnej

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Przykrywka do pizzy Napoleon

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Rękawice skórzane Broil King

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Radełko do pizzy, ergonomiczne Weber

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Kamień do pizzy z uchwytami Switch Grid Enders

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)

Sklep Decofire.pl oferuje szeroki wybór asortymentu, od podstawowych narzędzi, jakimi są łopatki, szcypce do obracania grillowanych potraw czy specjalne szczotki do czyszczenia rusztu, poprzez idealne rozwiązania dla miłośników kulinarnego eksperymentowania.

[Zobacz wszystkie akcesoria do grillowania](#)



# Paliwo do grilla węglowego



# Paliwo do grilla węglowego

Wraz z rozpoczęciem sezonu grillowego stajemy przed dylematem, jakiego paliwa użyć do rozpalenia grilla. Węgiel czy brykiet? A może drewno?

Zgodnie z wytycznymi Unii Europejskiej grill powinien być rozpalany przy użyciu węgla lub brykietu drzewnego\*.

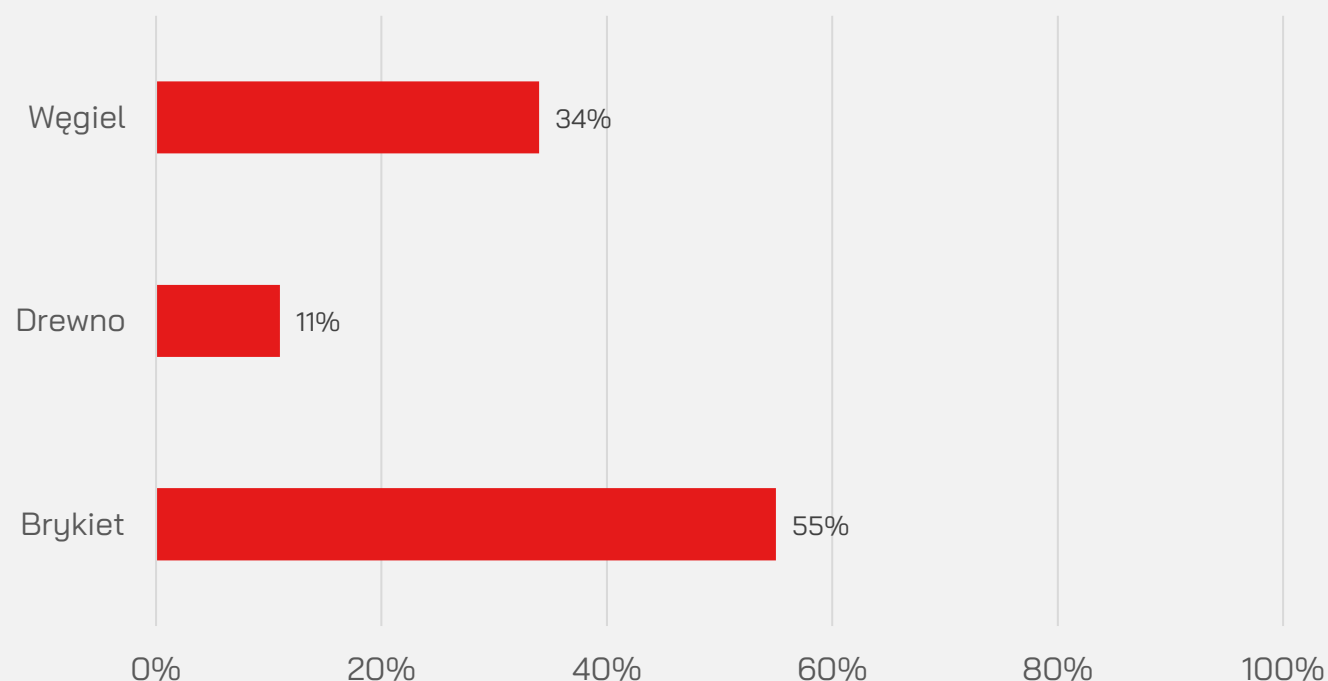
Zdecydowana większość ankietowanych, która korzysta z grilla węglowego, zadeklarowała stosowanie podczas grillowania **brykietu** – odpowiedziało tak 55% ankietowanych. 34% respondentów używa **węgla**, a 11% grilluje za pomocą **drewna**.



Zobacz wideo!

Rozpalanie grilla zawsze jest problematyczne. Jak rozpalic grill węglowy?

Jeśli masz grill węglowy, czego najczęściej używasz do grillowania?



\*Wymagania określone w ustawie z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów, z uwzględnieniem kryteriów zawartych w normach: Urządzenia, paliwa stałe i podpałki do grilli (PN-EN 1860-1+A1:2017-08).

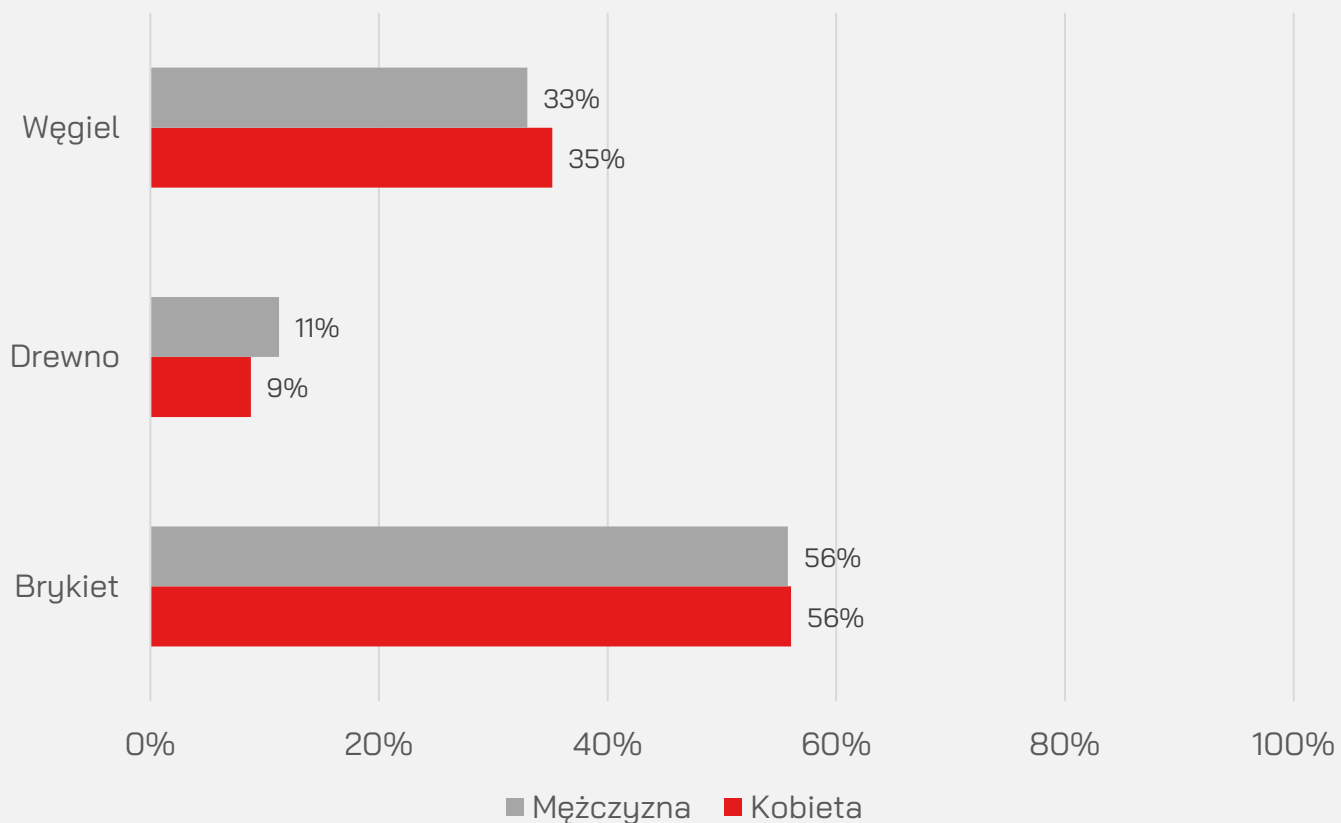


# Paliwo do grilla węglowego



Płeć

Jeśli masz grill węglowy, czego najczęściej używasz do grillowania?



Kobiety i mężczyźni do grillowania na grillach węglowych stosują najczęściej brykiet – odpowiedziało tak 56% ankietowanych. Na drugim miejscu znalazł się węgiel, po który sięga 33% mężczyzn oraz 35% kobiet. Najmniej popularnym paliwem do grilla węglowego jest drewno: tej odpowiedzi udzieliło 11% panów i 9% pań.



**BAZA WIEDZY**

Węgiel drzewny, brykiet czy drewno? Jakie paliwo wybrać do grilla węglowego

**SPRAWDŹ**



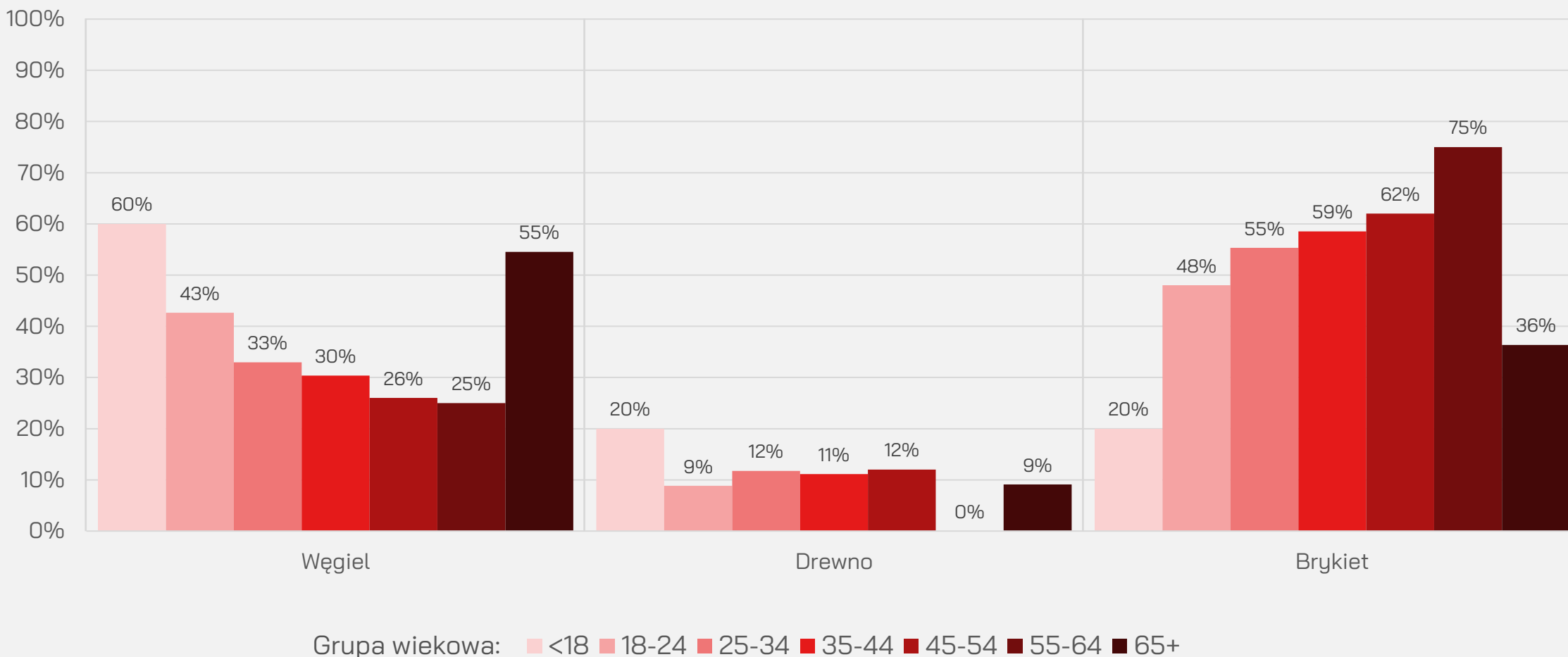
# Paliwo do grilla węglowego

W podziale pod kątem wieku wyraźnie widzimy, że grupą, która najchętniej korzysta z brykietu, są osoby w wieku 55–64 lata. Tę odpowiedź wybrało aż 75% ankietowanych! Węgiel natomiast cieszy się największą popularnością wśród najmłodszych respondentów, czyli osób poniżej 18. roku życia. 60% ankietowanych z tej grupy wiekowej wskazało na grillowanie z użyciem węgla. Drewno było także najbardziej popularne wśród najmłodszej grupy osób poniżej 18. roku życia – korzystanie z grilla z zastosowaniem drewna wskazało 20% osób w najniższym przedziale wiekowym.



Wiek

Jeśli masz grill węglowy, czego najczęściej używasz do grillowania?



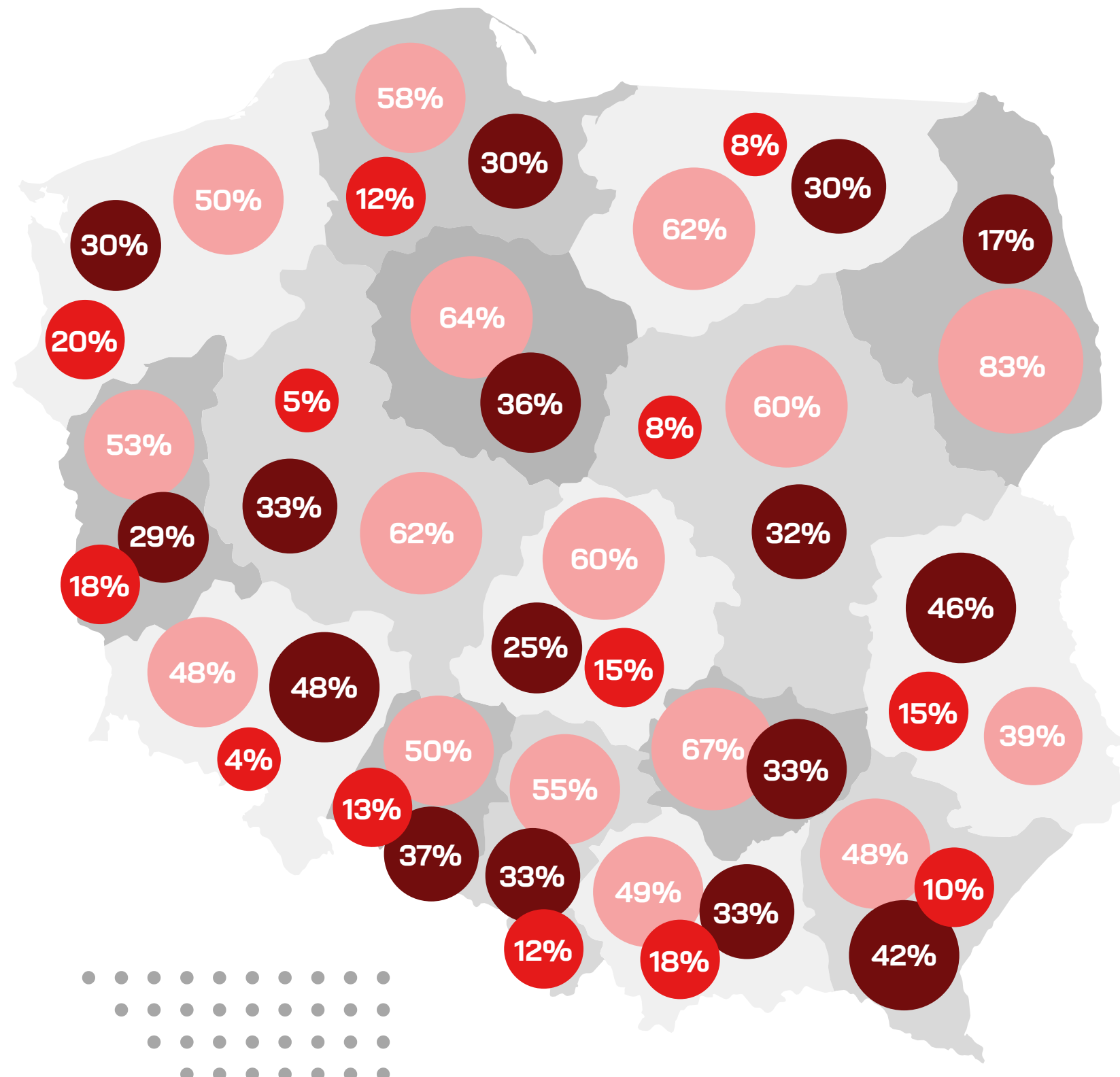
# Paliwo do grilla węglowego

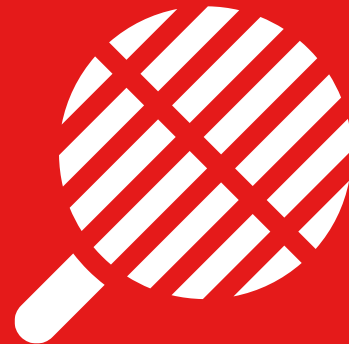
## Województwo

Polacy grillujący na grillach węglowych w większości województw wskazali, że najczęściej do grillowania używają brykietu. Wyjątkiem jest województwo lubelskie, gdzie przeważał węgiel (46%) oraz województwo dolnośląskie, gdzie respondenci oddali taką samą liczbę głosów na brykiet (48%) i na węgiel (48%).

**Jeśli masz grill węglowy, czego najczęściej używasz do grillowania?**

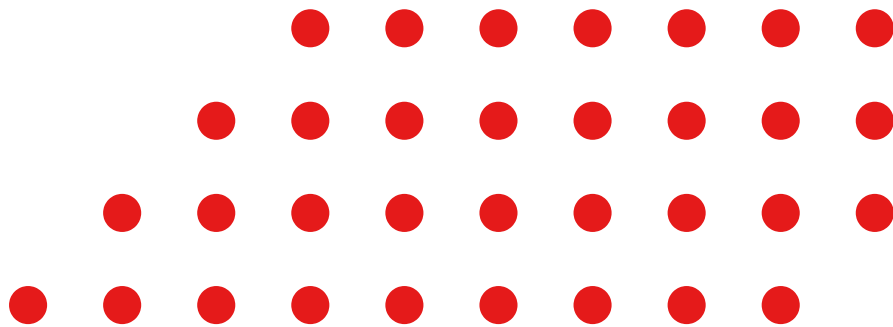
- Brykiet
- Drewno
- Węgiel



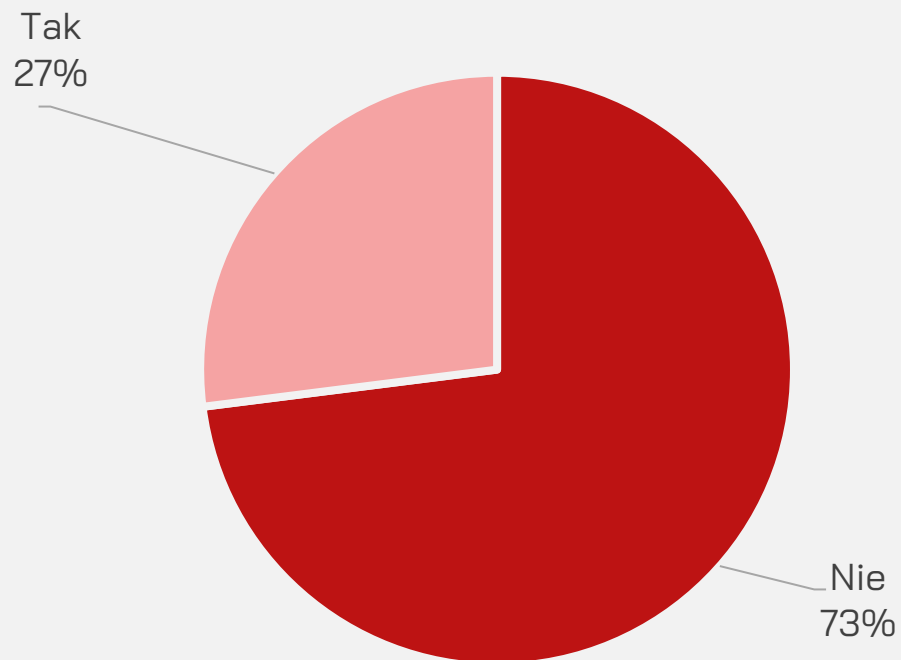


**Czy grillujesz na tawkach  
aluminiowych?**

# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?



## Czy grillujesz na tackach aluminiowych?



Wiele osób grilluje w przekonaniu, że stosowanie tacek aluminiowych jest zdrowe – w końcu tyle się mówi o zagrożeniu, jakie stanowi skapujący na potrawy tłuszcz. Naukowcy ze Światowej Organizacji Zdrowia wykazali, że folia aluminiowa jest bardzo szkodliwa i toksyczna dla naszego organizmu. Co więcej, podgrzewanie jej i jedzenie pokarmów, które miały z nią kontakt, sprzyja magazynowaniu aluminium w naszym organizmie.

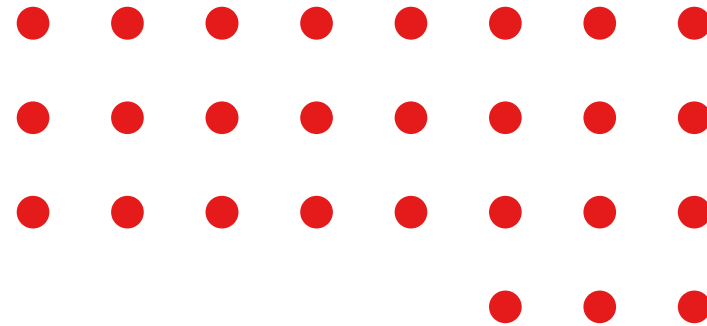
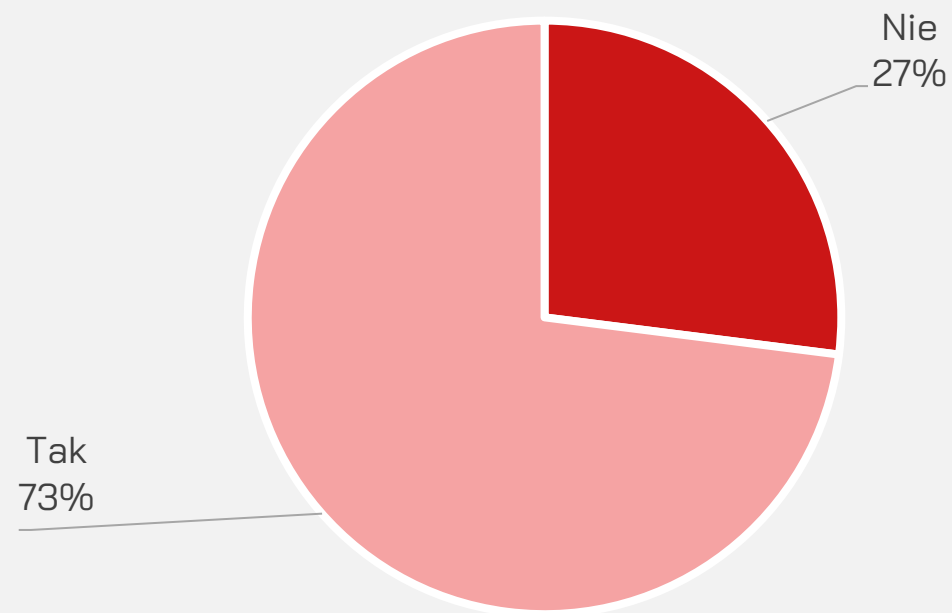
Przeprowadzone badania\* jednoznacznie wykazały występowanie zanieczyszczeń aluminium w żywności, które powstawało w trakcie grillowania z użyciem folii oraz podczas zastosowania tacek aluminiowych.

\*Źródło badania: [Aluminum contamination of food during culinary preparation: Case study with aluminum foil and consumers' preferences](#)

# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?



Czy wiesz, że grillowanie na tackach aluminiowych jest niezdrowe?



Aż 73% ankietowanych nie używa podczas grillowania tacek aluminiowych. Ta sama grupa osób deklaruje, że zdaje sobie sprawę ze szkodliwości przygotowania potraw na grillu z użyciem aluminium. Naukowcy obliczyli, że średnie spożycie aluminium przez człowieka wynosi od 14 do 105 mg aluminium na tydzień dla osoby dorosłej o masie ciała 70 kg. Spożycie aluminium u dziecka o masie ciała 30 kg szacuje się na od 21 do 69 mg na tydzień. Jak podaje Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności – tygodniowa norma spożycia aluminium, tolerowana przez organizm, wynosi 1 miligram na kilogram masy ciała.



## BAZA WIEDZY

Tacki na grilla – czy aluminium jest niebezpieczne?

[SPRAWDŹ](#)

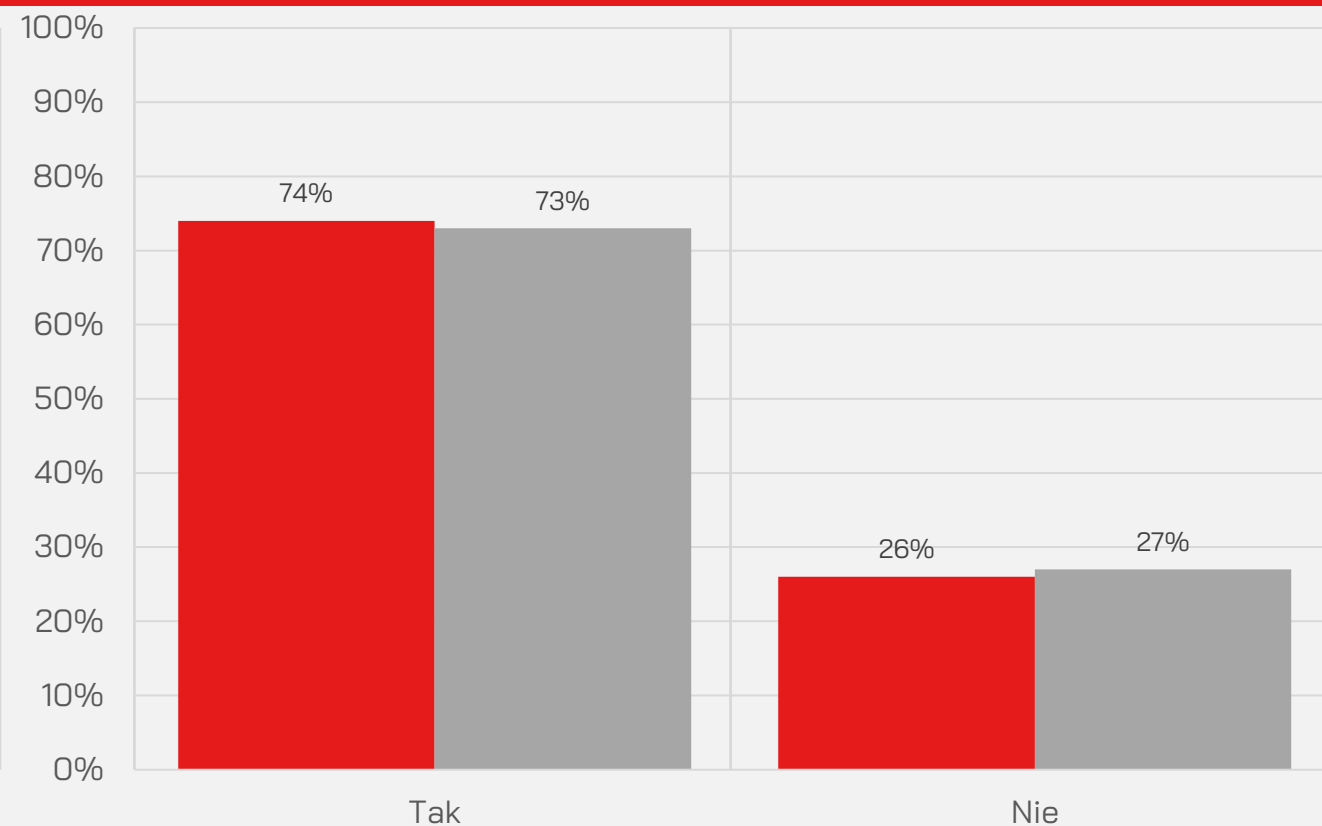
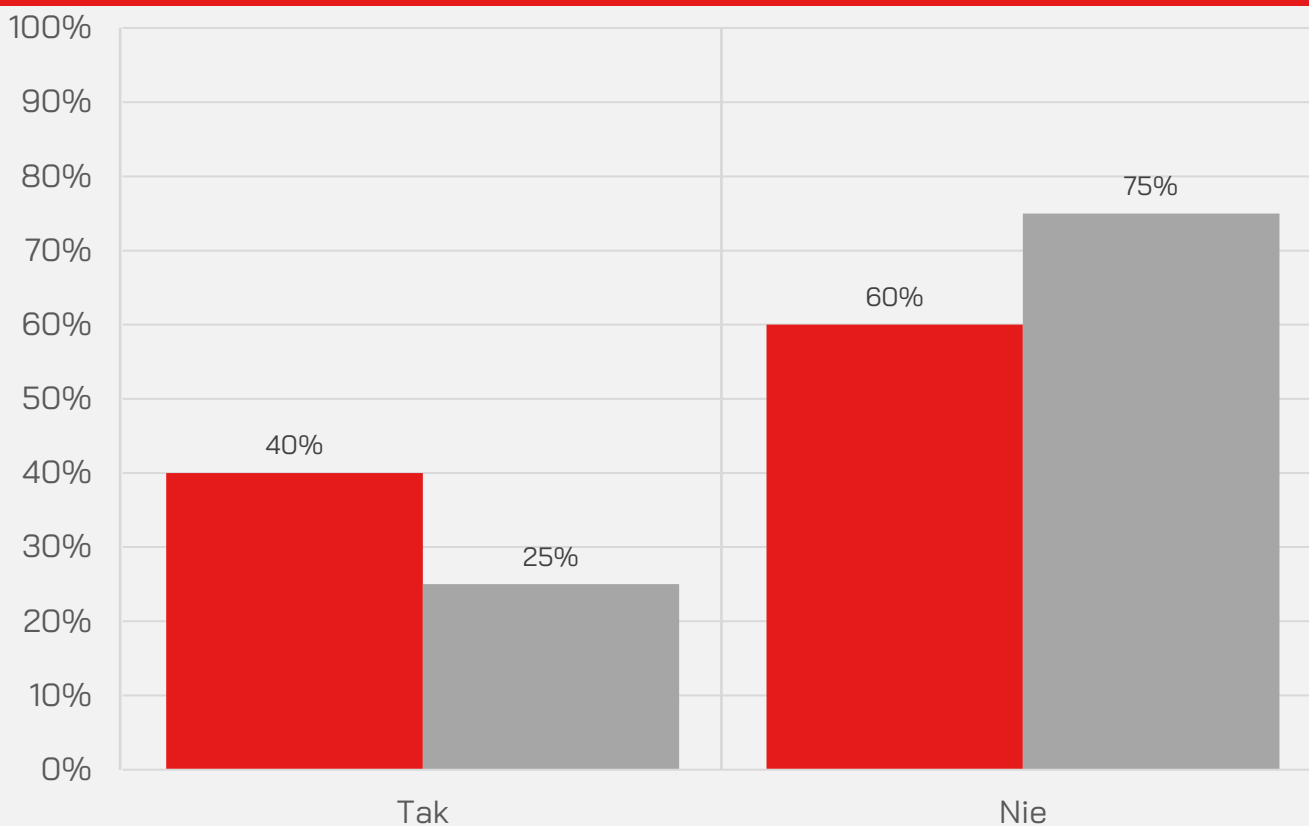
# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

Analiza odpowiedzi respondentów pod kątem płci pokazuje, że 40% kobiet i 25% mężczyzn grilluje z użyciem tacek aluminiowych. 26% kobiet i 27% mężczyzn nie zdawało sobie sprawy z tego, że używanie tacek aluminiowych podczas grillowania jest niezdrowe i szkodliwe dla naszego organizmu.

Płeć

Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

Czy wiesz, że grillowanie na tackach aluminiowych jest niezdrowe?



■ Mężczyzna ■ Kobieta

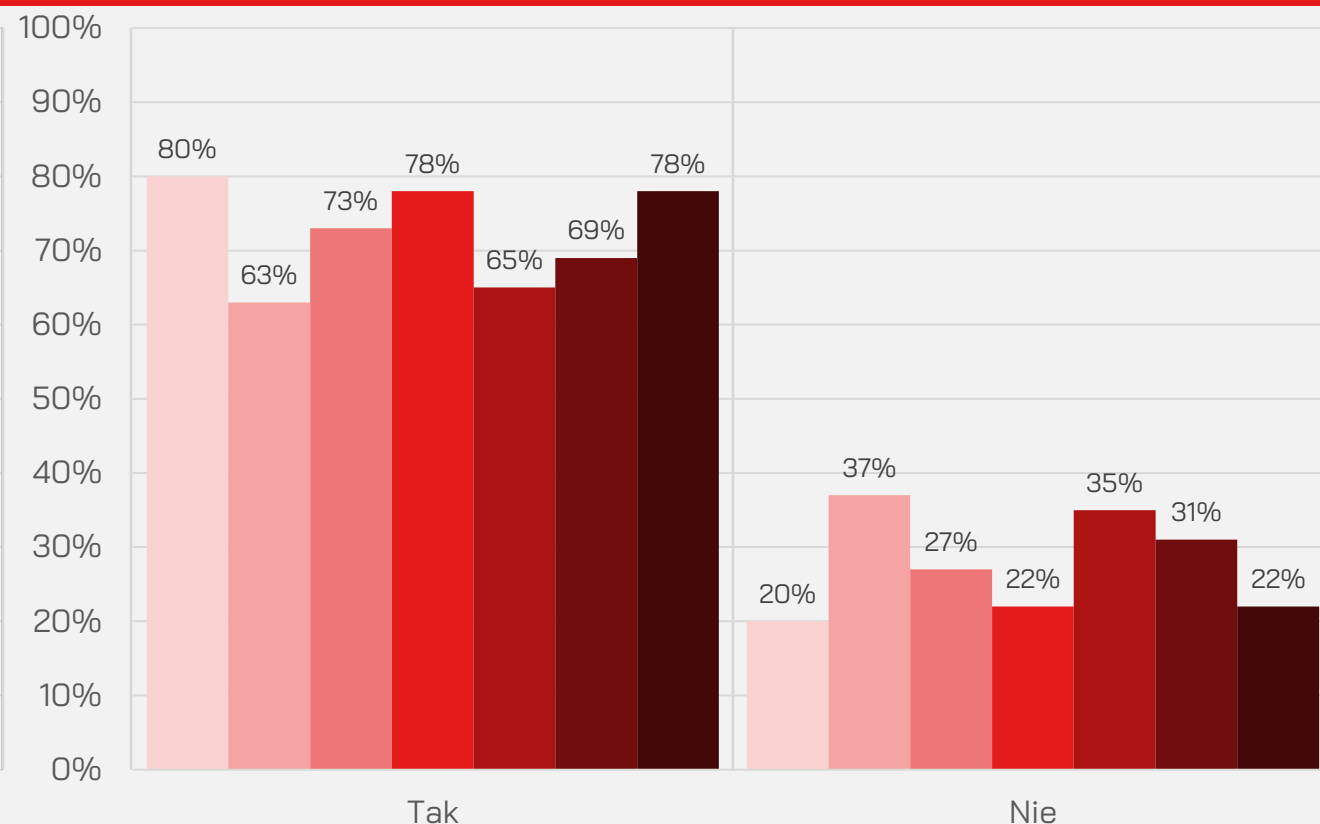
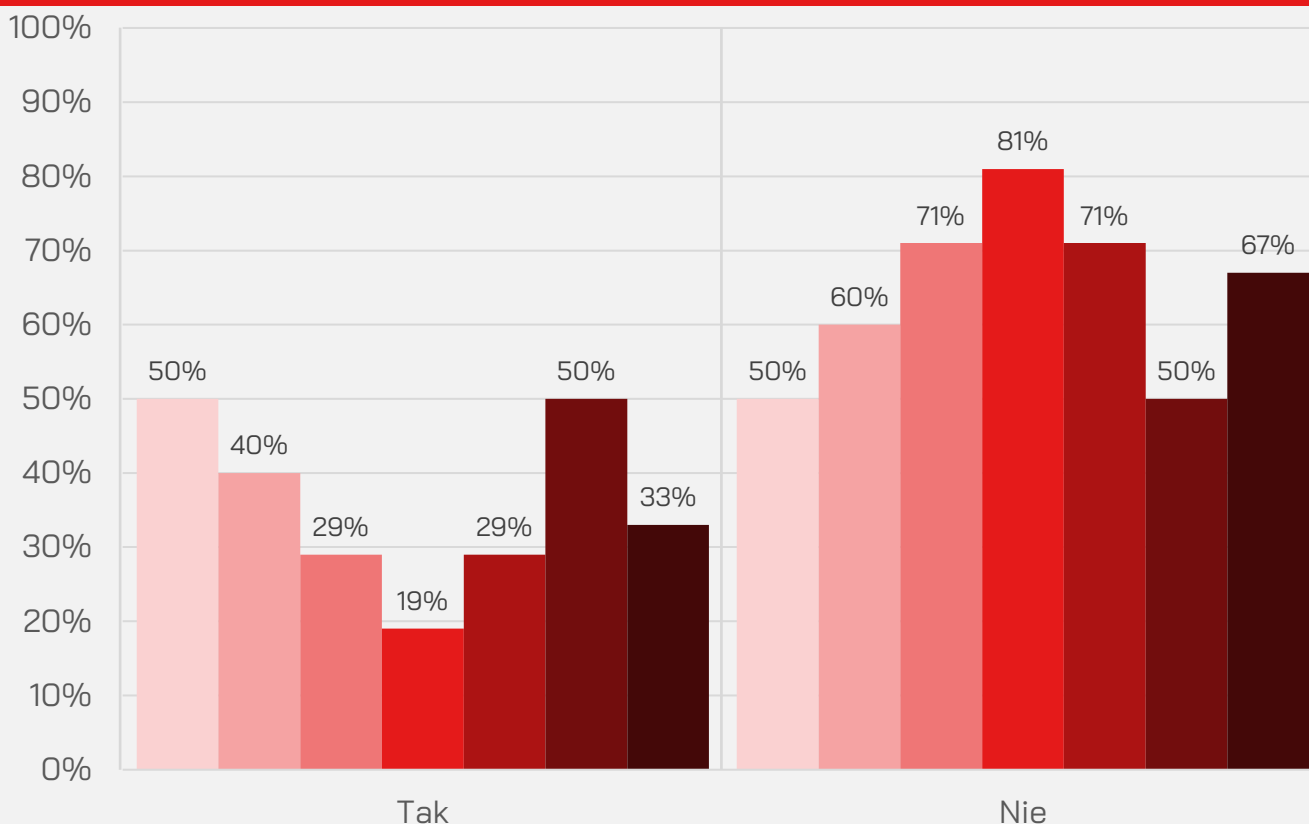
# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

Wszystkie grupy wiekowe mają podobną świadomość na temat szkodliwości używania tacek aluminiowych. Najczęściej podczas grillowania używa ich grupa ankietowanych w wieku 35-44 oraz grupa osób w wieku 25-34 i 45-54.

Wiek

## Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

## Czy wiesz, że grillowanie na tackach aluminiowych jest niezdrowe?



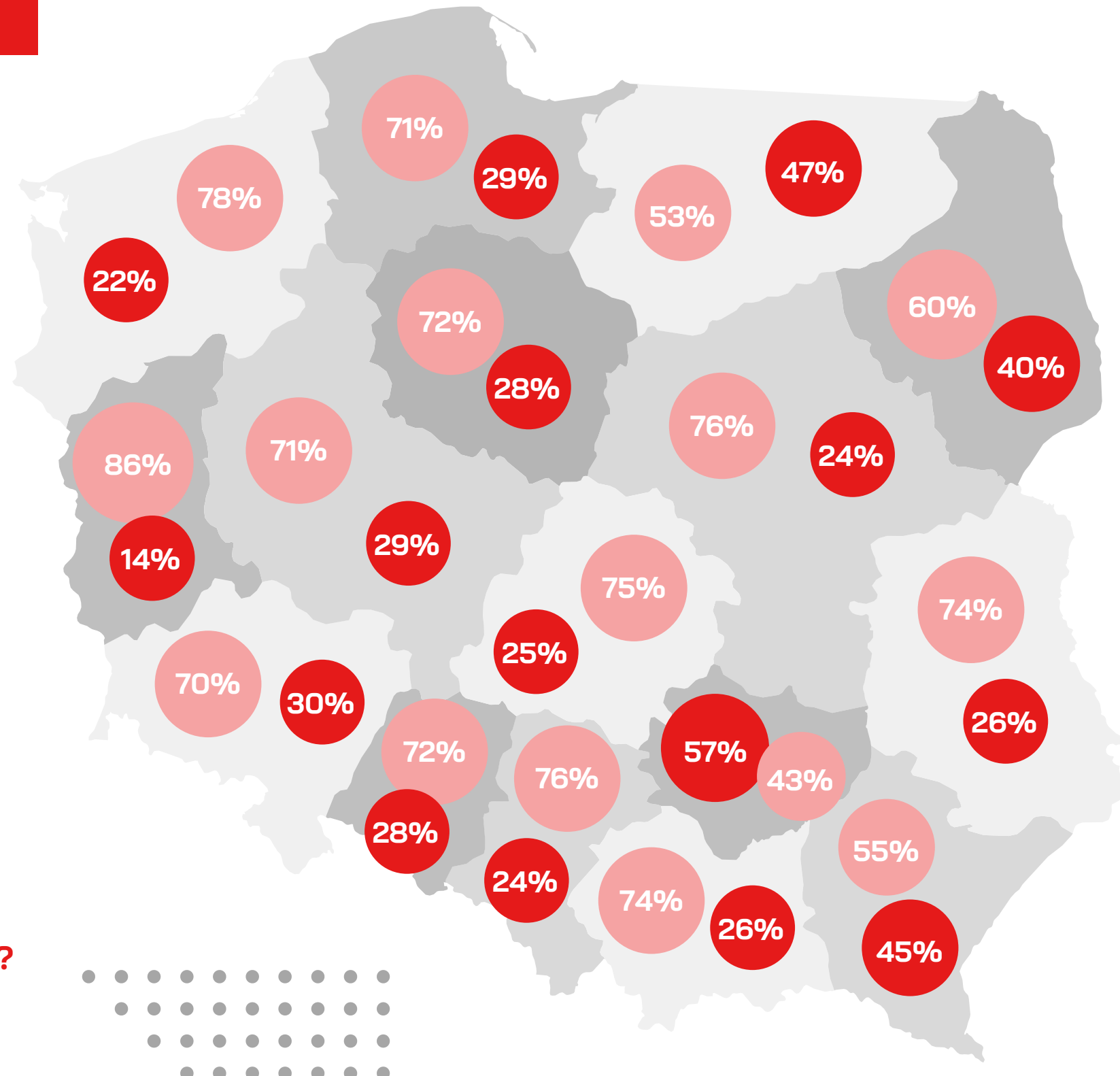
Grupa wiekowa: <18 18-24 25-34 35-44 45-54 55-64 65+



# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

## Województwo

Większość ankietowanych, niezależnie od województwa, w którym zamieszkują, nie używa do grillowania tacek aluminiowych. Wyjątkiem są mieszkańcy województwa świętokrzyskiego, w którym 57% respondentów podczas grillowania umieszcza potrawy na tackach aluminiowych.



## Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

- Nie
- Tak

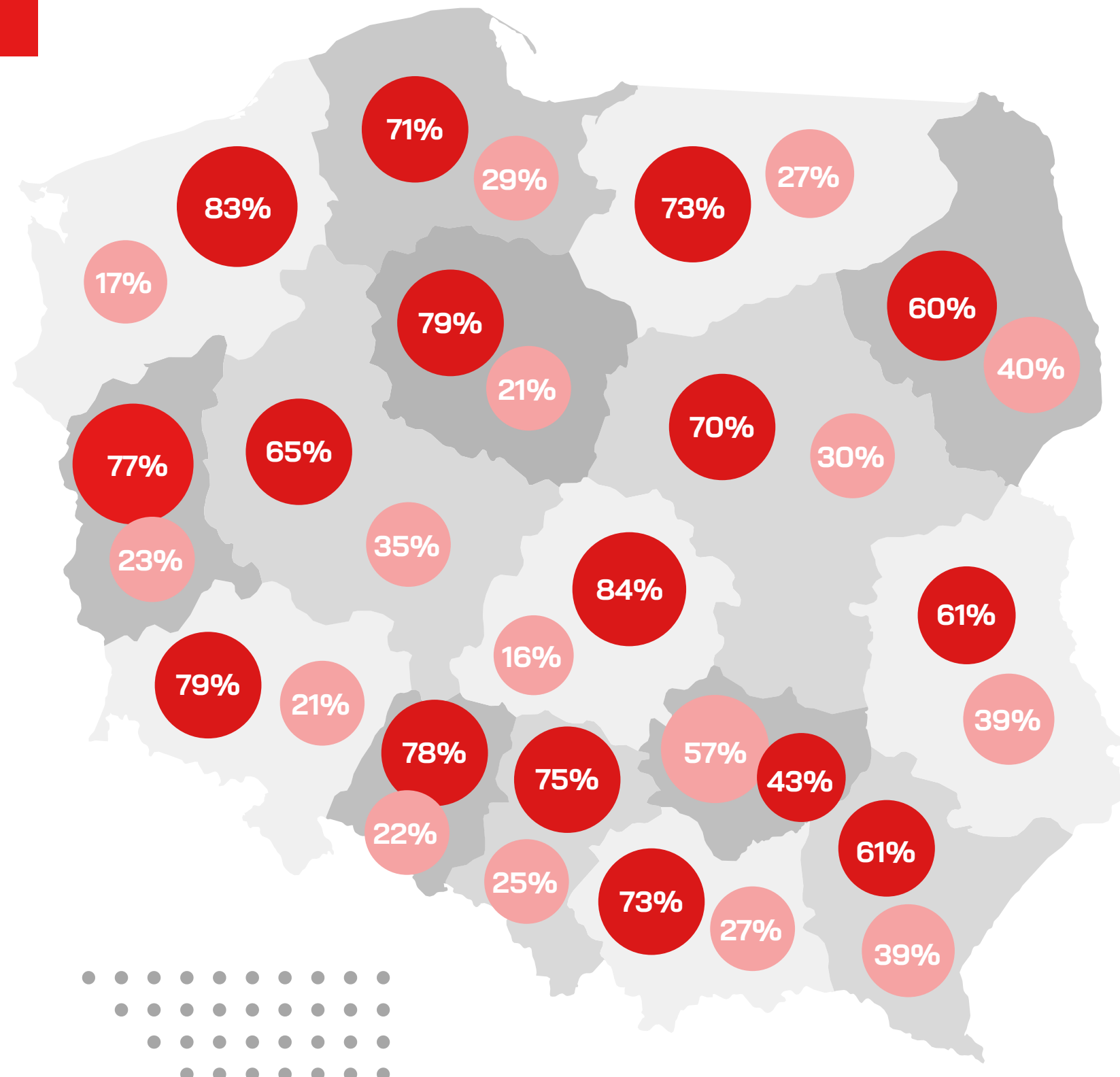
# Czy grillujesz na tackach aluminiowych?

## Województwo

Mieszkańcy prawie wszystkich województw mają świadomość tego, że korzystanie z tacek aluminiowych podczas grillowania jest niezdrowe. Wyjątek stanowią ankietowani zamieszkujący województwo świętokrzyskie, gdzie 57% respondentów stwierdziło, że nie ma świadomości niekorzystnego wpływu grillowania na tackach aluminiowych na nasze zdrowie.

## Czy wiesz, że grillowanie na tackach aluminiowych jest niezdrowe?

- Nie
- Tak



# Czym zastąpić tacki aluminiowe?

Rekomendujemy stosowanie akcesoriów do grillowania, które są wykonane z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, m.in. brytfanny, kosze, czy drewniane deski do grillowania.



Deska cedrowa do grillowania Broil King



[SPRAWDŹ](#)



Brytfanna do grillowania Broil King



[SPRAWDŹ](#)



Patelnia do grillowania warzyw i ryb Weber Style

[SPRAWDŹ](#)



Gourmet BBQ System – Patelnia żeliwna Weber



[SPRAWDŹ](#)



Uniwersalna płyta żeliwna (Plancha) do smażenia Weber

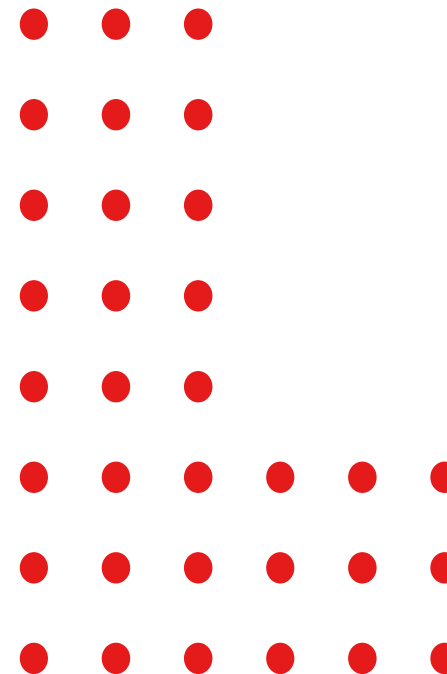
[SPRAWDŹ](#)



Weber kosz do grillowania ryb i warzyw, mały



[SPRAWDŹ](#)





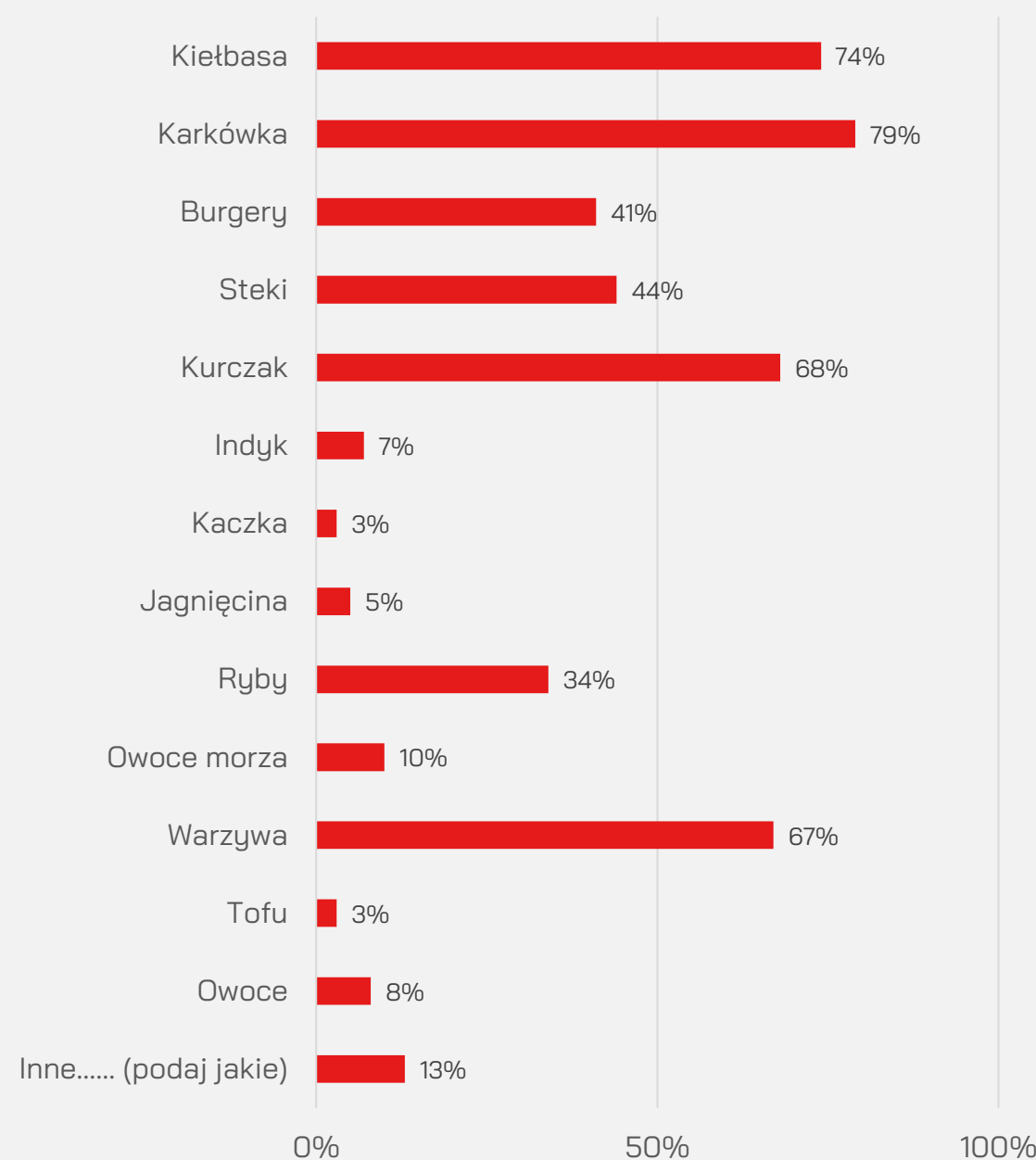
# Ulubione potrawy z grilla



# Ulubione potrawy z grilla



## Co najczęściej grillujesz?



Niekwestionowaną królową grilla jest **karkówka!** Grilluje ją aż 79% respondentów. Kolejną najbardziej popularną potrawą jest **kiełbasa**, którą przygotowuje na grillu 74% osób. Na trzecim miejscu uplasował się **kurczak** z wynikiem 68%, a na czwartym **warzywa**, których przygotowanie zadeklarowało 67% ankietowanych. Popularne są także steki (44%), burgery (41%) oraz ryby (34%).

\*Pytanie wielokrotnego wyboru

# Ulubione potrawy z grilla

1. Karkówka



2. Kiełbasa



3. Kurczak



4. Warzywa



5. Steki



6. Burgery



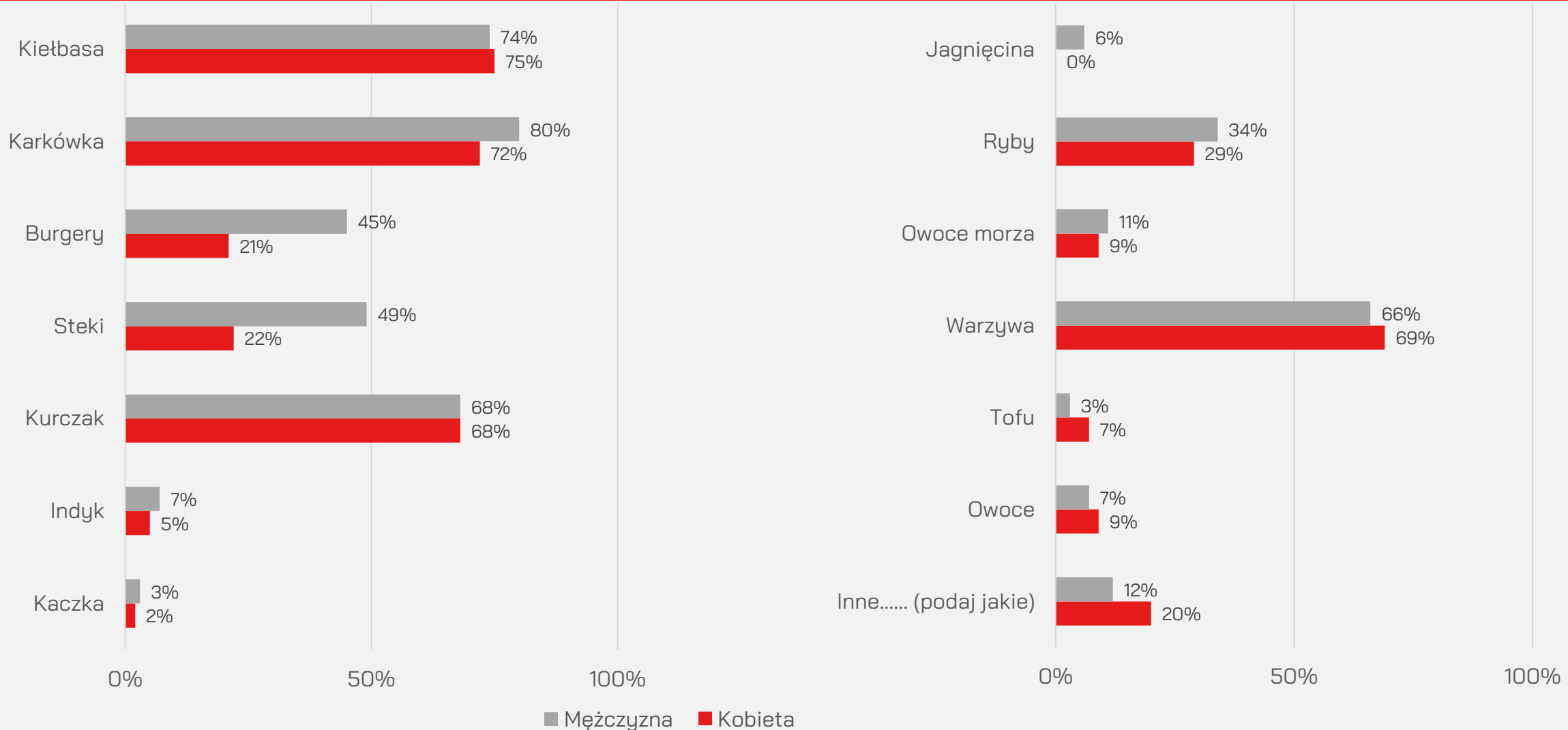
# Ulubione potrawy z grilla

Kobiety i mężczyźni są zgodni w sprawie najczęściej grillowanych potraw, respondenci obu płci wskazywali na przygotowanie: karkówki (80% mężczyzn, 72% kobiet), kiełbasy (74% mężczyzn, 75% kobiet), kurczaka (68% mężczyzn, 68% kobiet) oraz warzyw (66% mężczyzn, 69% kobiet).



Płeć

## Co najczęściej grillujesz?



\*Pytanie wielokrotnego wyboru

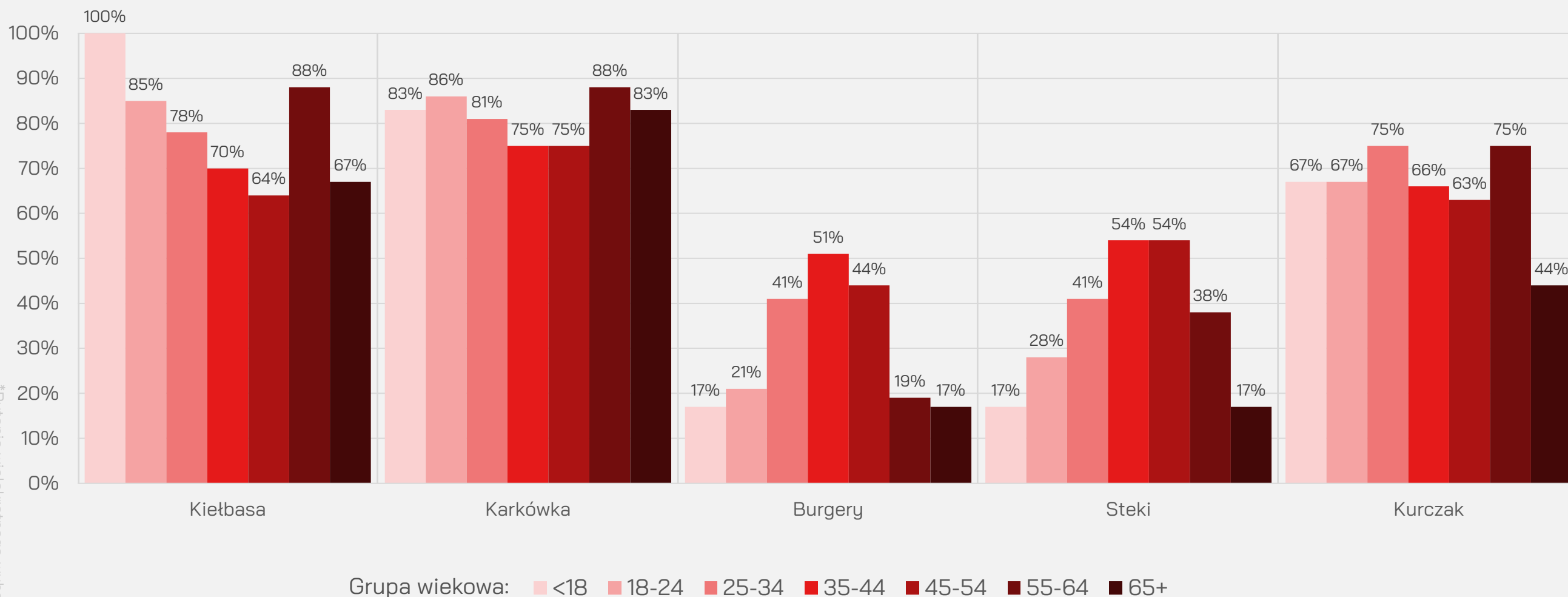
# Ulubione potrawy z grilla

We wszystkich grupach wiekowych respondenci najchętniej grillowali: karkówkę, kiełbasę, kurczaka oraz warzywa. Te cztery potrawy goszczą na naszych rusztach najczęściej. Grupa najmłodszych respondentów zazwyczaj na ruszcie umieszcza kiełbasę (100% osób). Ankietowani w wieku 18-24 najbardziej lubią grilować karkówkę (86%), podobnie jak grupa wiekowa 25-34 (81%). Karkówka jest także najpopularniejsza wśród osób w wieku 35-44. Wskazało tak 75% ankietowanych. Badani w wieku 55-64 najchętniej grillują zarówno kiełbasę, jak i karkówkę (88%), a osoby 65+ wskazały na karkówkę (83%).



Wiek

## Co najczęściej grillujesz?





# Ulubione potrawy z grilla

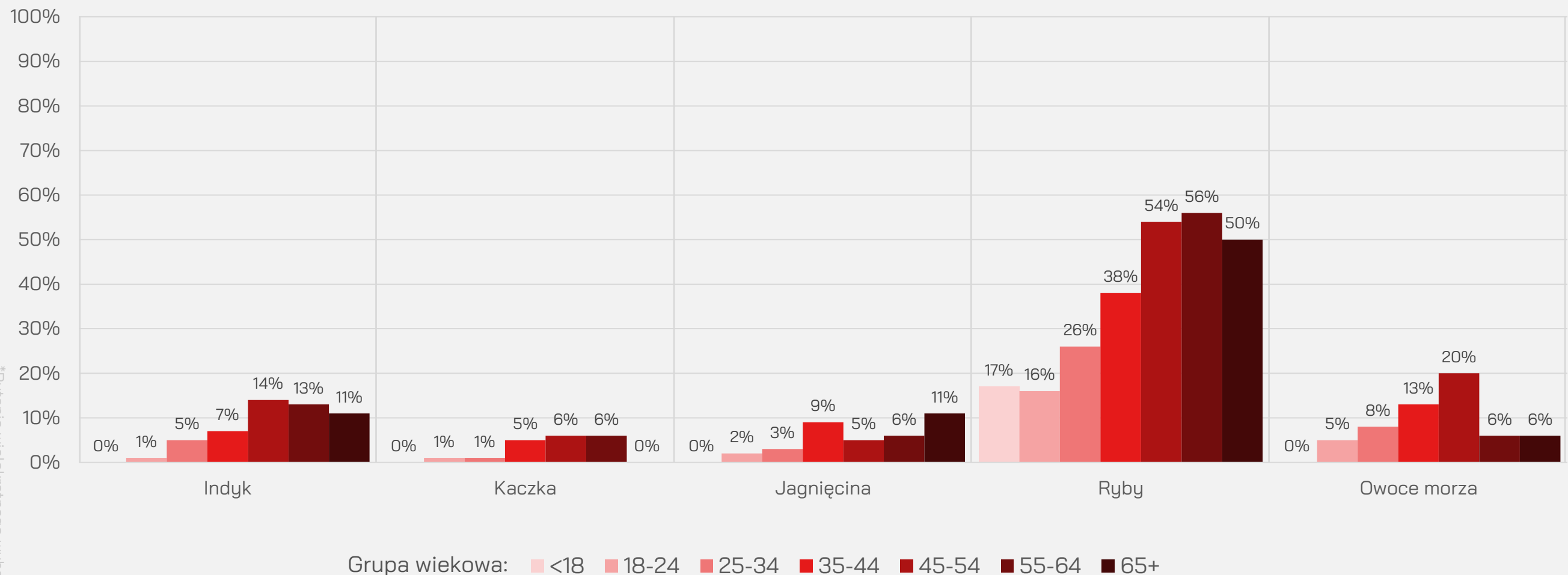
Ankietowani wskazywali także na to, że chętnie grillują ryby. Są one najbardziej popularne wśród osób 55-64 (56%) oraz 45-54 (54%). Na kolejnym miejscu znalazła się grupa wiekowa 65+, w której 50% respondentów zadeklarowało grillowanie ryb. Ryby są popularne także wśród osób z przedziału wiekowego 35-44 – na ruszt wrzuca je 38% badanych.



Wiek

Co najczęściej grillujesz?

cd.



# Ulubione potrawy z grilla

Respondenci w nieco starszej grupie wiekowej, czyli osoby z przedziału 45-54, najchętniej grillują warzywa (76%), ale karkówka jest równie popularna: w tej grupie wiekowej grillowanie karkówki deklaruje 75% badanych. Warzywa są też popularne wśród osób w wieku 35-44 (74%).



## BAZA WIEDZY

Jak grillować? Poznaj optymalny czas i temperaturę

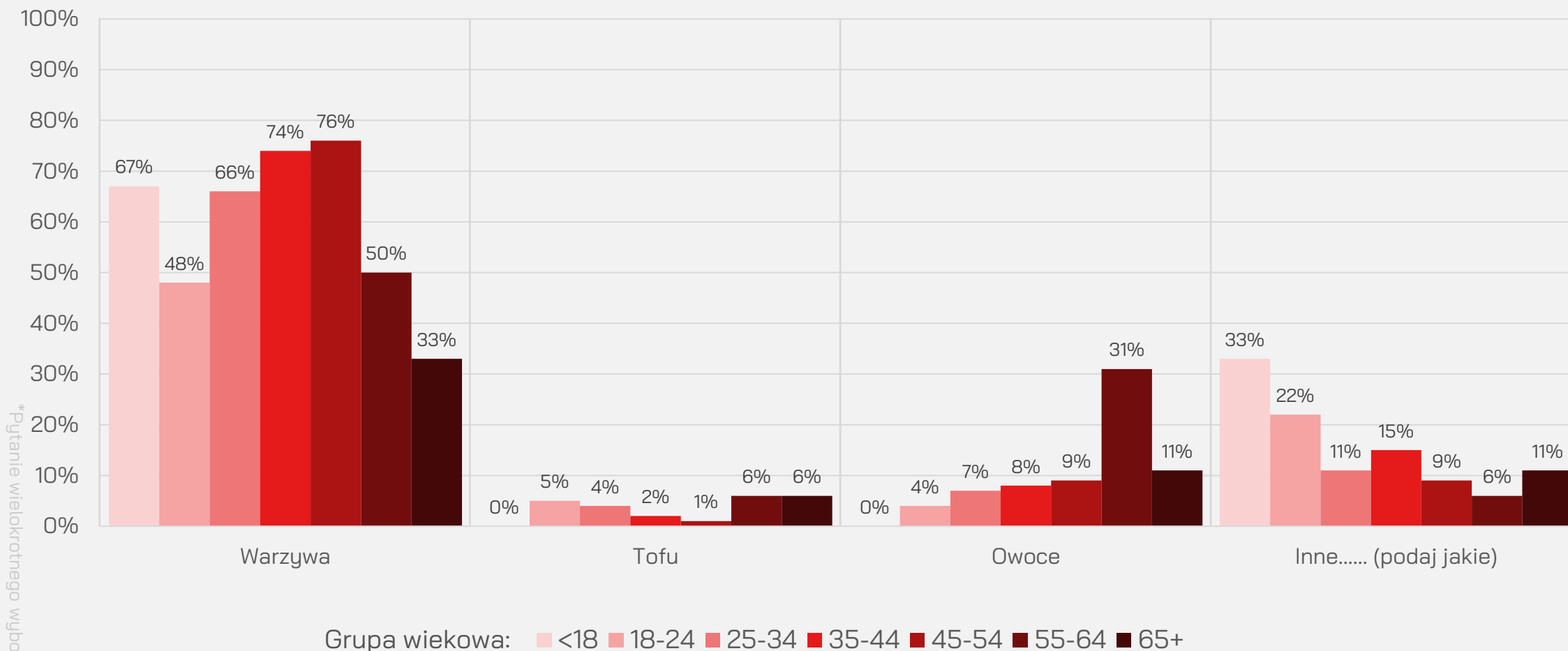
[SPRAWDŹ](#)



Wiek

## Co najczęściej grillujesz?

cd.





# Ulubione potrawy z grilla

decofire®  
Home & Garden

skrzydełka  
szaszłyki  
żeberka  
kiszka ziemniaczana  
ser  
pizza  
becikon  
kaszanka  
polędwica  
boczek  
wołowina  
pieczywo  
wieprzowina  
łopatka



W kategorii Inne respondenci wskazywali dodatkowe potrawy, które także chętnie umieszczają na ruszcie grilla. Znalazły się wśród nich m.in. boczek, bekon, ser, pieczywo, kaszanka, wołowina, wieprzowina, szaszłyki, kiszka ziemniaczana, łopatka, pizza, polędwica, skrzydełka i żeberka.

\*Pytanie otwarte



**Gdzie grillujemy?**

# Gdzie grillujemy?

Polacy uwielbiają grillować. W jakich miejscach grillujemy najczęściej? Według wyników ankiety najwięcej respondentów grilluje w swoim ogrodzie, odpowiedziało tak 73% uczestników badania. Kolejnym najbardziej popularnym miejscem na grilla jest działka (12%) oraz balkon lub taras (11%). 2% ankietowanych chętnie grilluje w plenerze i na wyjazdach.

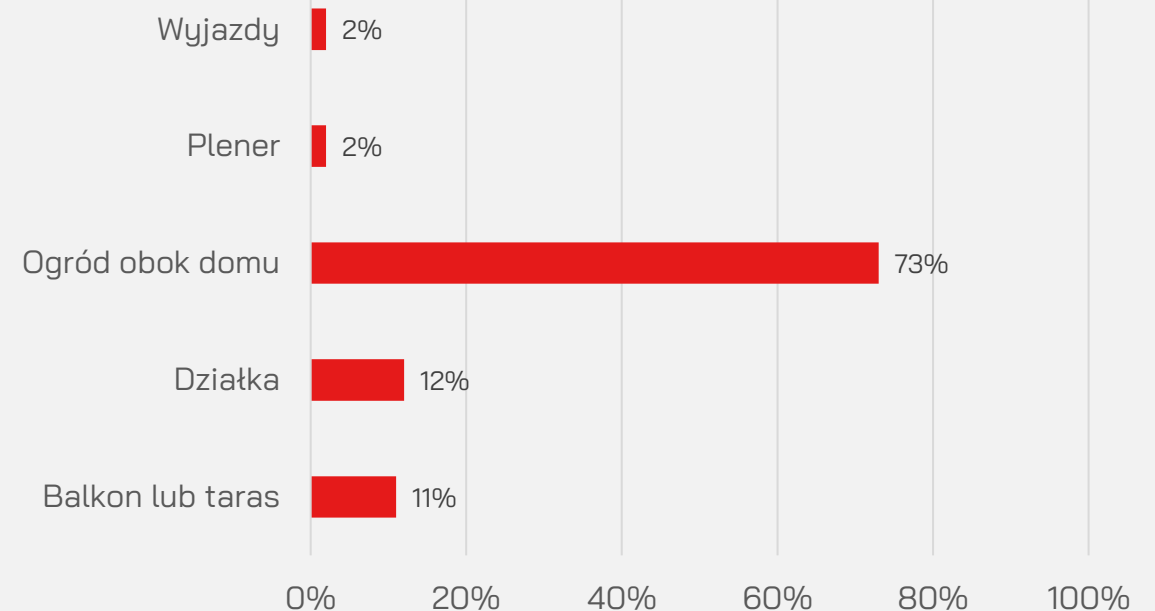


## BAZA WIEDZY

Grill na balkonie. Czy można grillować na balkonie?

[SPRAWDŹ](#)

## Gdzie najczęściej grillujesz?



# GRILLE TURYSTYCZNE

Grilluj, jak chcesz  
i gdzie tylko chcesz

**SPRAWDŹ**



# Grille turystyczne

decofire®  
Home & Garden



Przenośny grill gazowy  
Weber Traveler Stealth

[SPRAWDŹ](#)



Grill gazowy Enders  
Explorer Next PRO

[SPRAWDŹ](#)



Grill węglowy LotusGrill  
XXL ze stojakiem,  
fioletowy

[SPRAWDŹ](#)



Grill przenośny gazowy  
Weber Go-Anywhere

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Grill węglowy przenośny  
Weber Smokey Joe  
Premium 37 cm szatwiowy

[SPRAWDŹ](#)



Grill przenośny gazowy  
Napoleon TravelQ  
PRO285X z wózkiem

[SPRAWDŹ](#)



**Zobacz wideo!**

Zobacz, jakie grille przenośne sprawdzą się podczas wyjazdu kamperem!



Grill turystyczny możesz zabrać ze sobą na wycieczkę, aby po ekscytującej wspinaczce lub biwakowaniu przygotować najsmaczniejsze potrawy! Nie musisz mieć dostępu do elektryczności ani kuchenki. Grille przenośne sprawiają, że Twoje wycieczki będą jeszcze smaczniejsze!

[Zobacz wszystkie grille turystyczne](#)



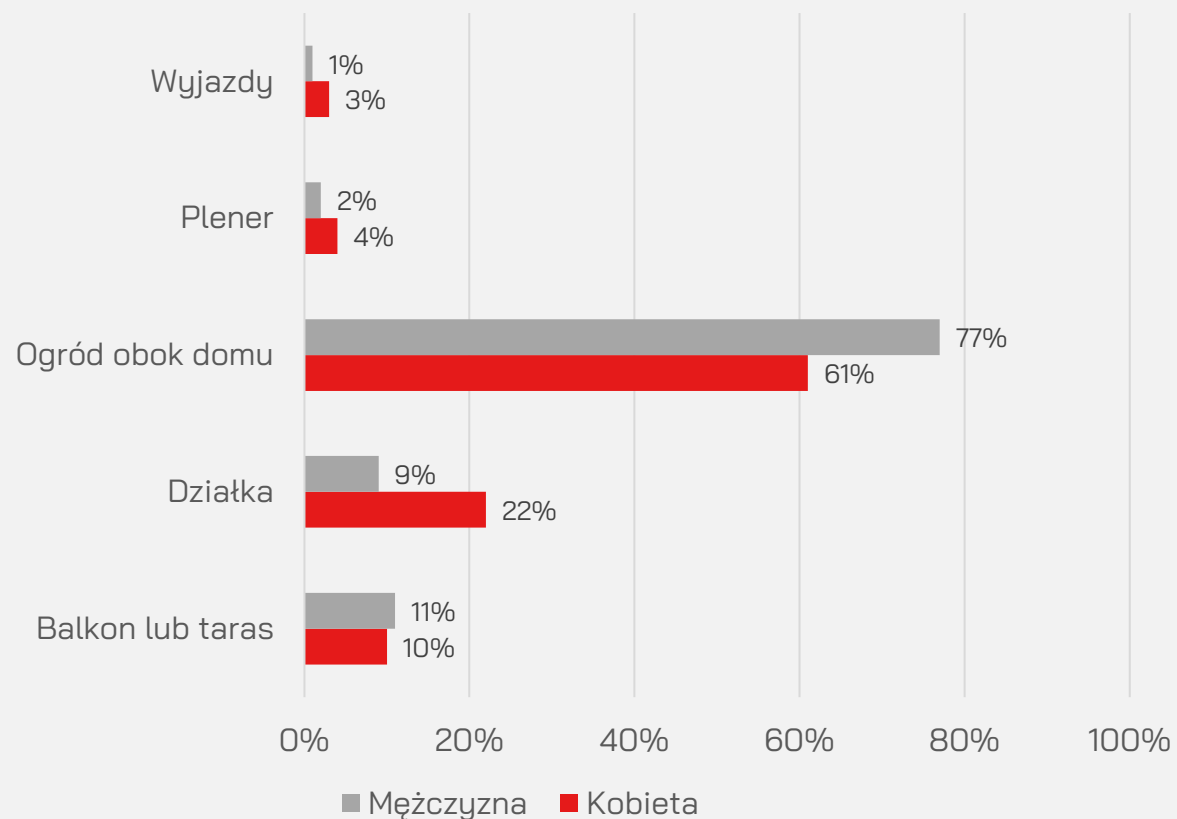
# Gdzie grillujemy?

77% mężczyzn oraz 61% kobiet grilluje najczęściej w swoim ogrodzie. 9% mężczyzn i 22% kobiet wybiera przygotowanie grilla na działce. 11% mężczyzn i 10% kobiet decyduje się na grillowanie na balkonie lub tarasie. Najmniej ankietowanych, czyli 2% mężczyzn i 4% kobiet grilluje w plenerze, a 1% panów i 3% pań na wyjazdach.



Płeć

## Gdzie najczęściej grillujesz?



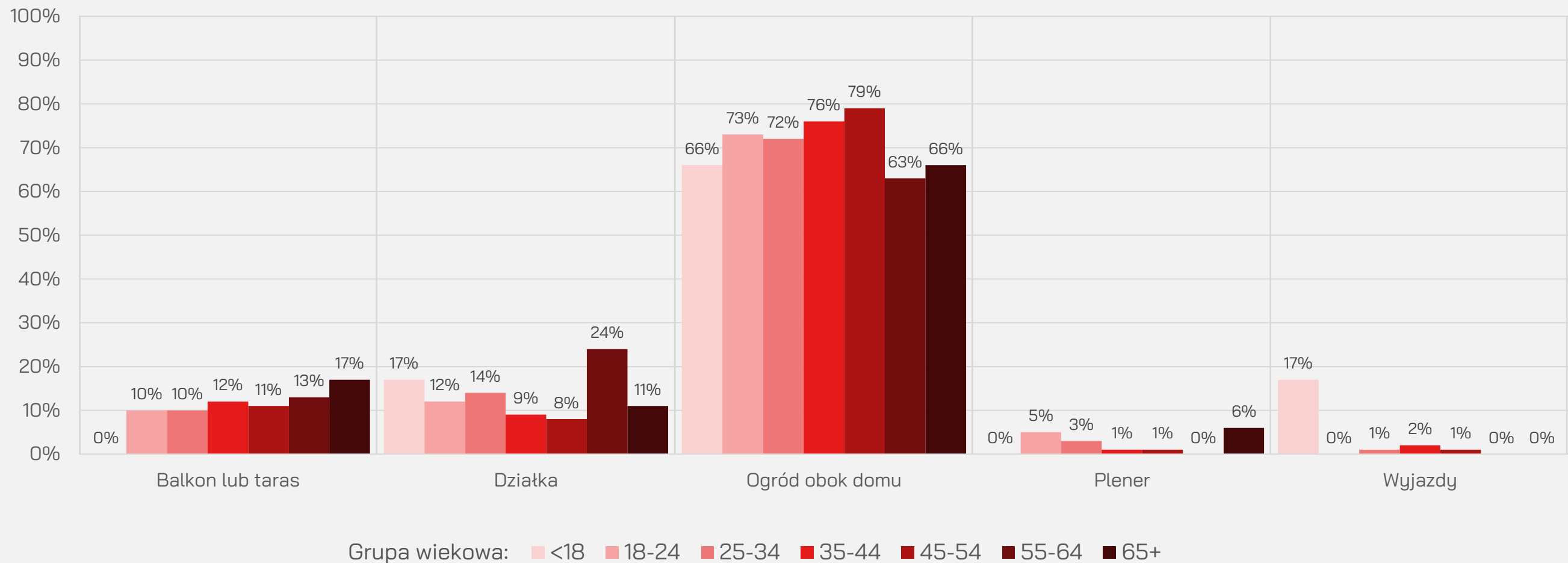
# Gdzie grillujemy?

Wszystkie grupy wiekowe najchętniej grillują w ogrodzie obok domu. 25% osób w wieku 55-64 lat również chętnie organizuje grilla na działce, a 17% ankietowanych do 18. roku życia na wyjazdach i także na działce.



Wiek

## Gdzie najczęściej grillujesz?



# Gdzie grillujemy?

## Województwo

Niezależnie od województwa, ulubionym miejscem, w którym grillują Polacy, jest ogród obok domu. Część z nas grilluje także na działce, a niektórzy na balkonie lub tarasie.



## BAZA WIEDZY

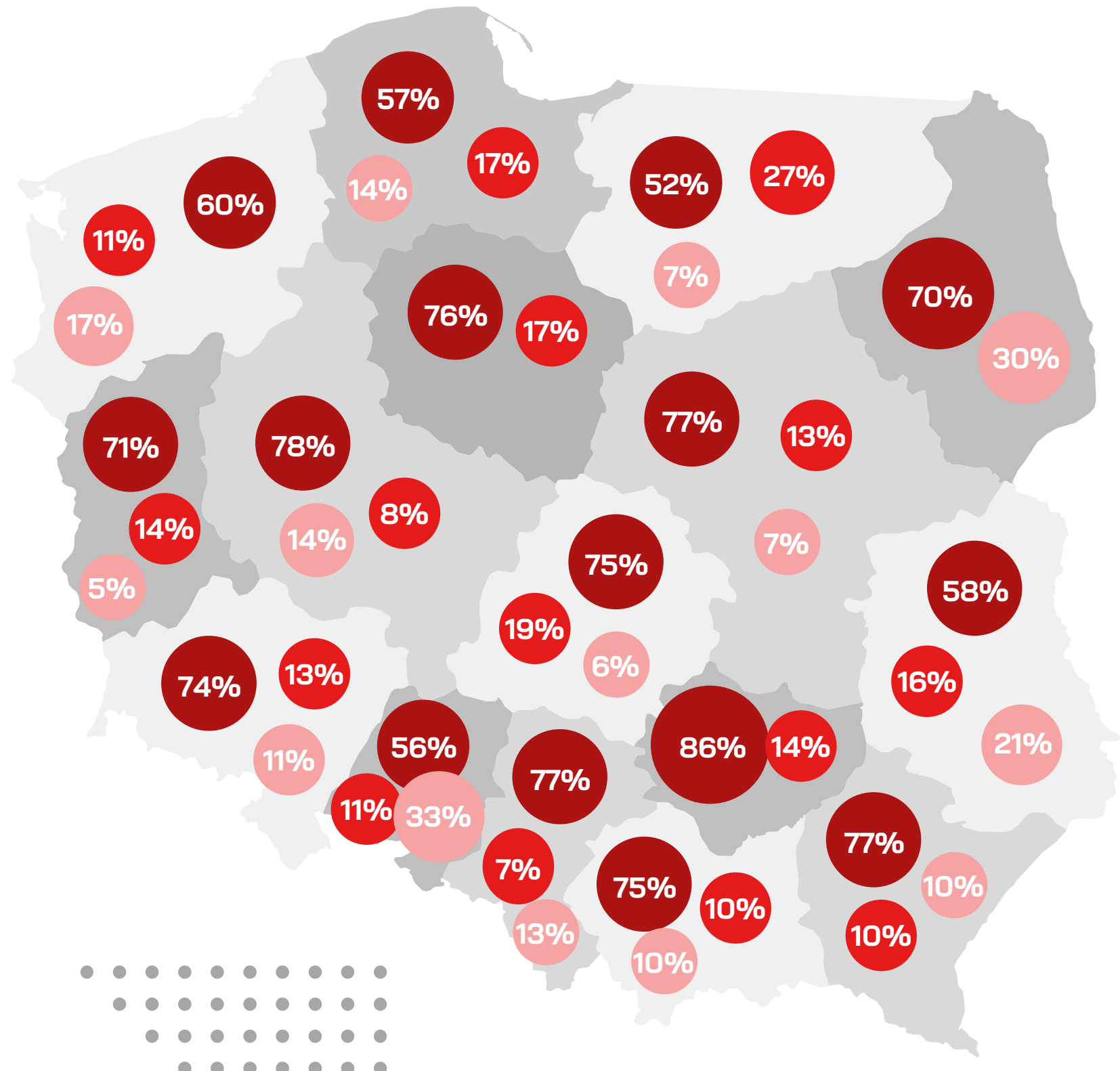
Czy można grillować na plaży?

**SPRAWDŹ**



## Gdzie najczęściej grillujesz?

- Balkon lub taras
- Działka
- Ogród obok domu





# Wspólne grillowanie

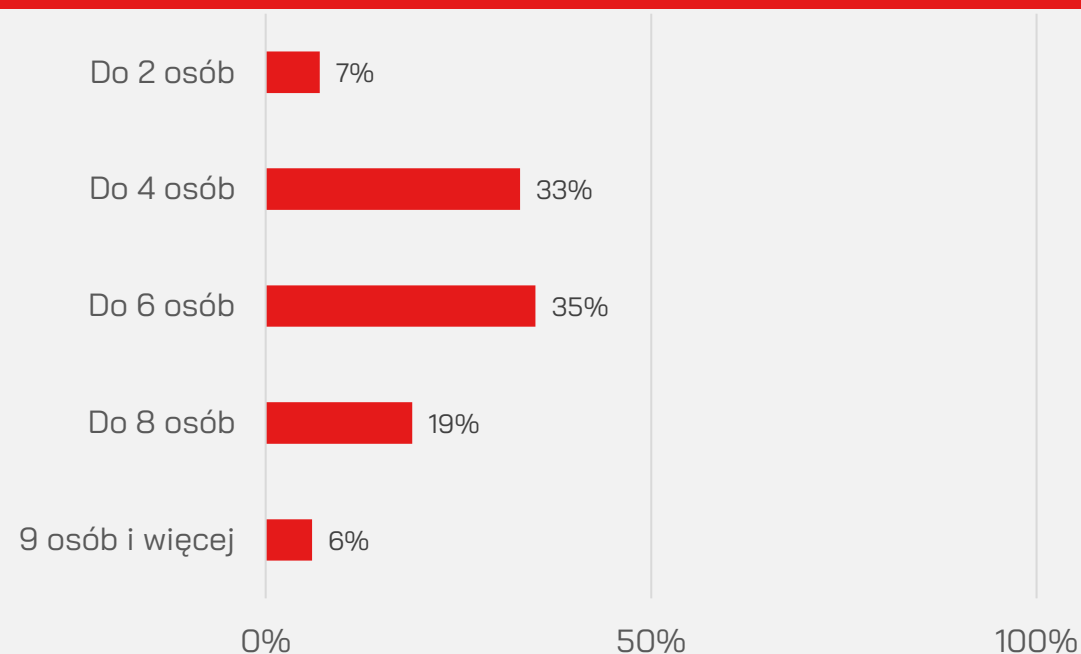


# Wspólne grillowanie

Mówi się, że grillowanie jest sportem narodowym Polaków. Nic dziwnego, wspólny grill pozwala nam spędzić czas z najbliższymi: naszą rodziną, przyjaciółmi i znajomymi. Czas biesiadowania pozwala zrelaksować się po ciężkim tygodniu. Uwielbiamy zapraszać i być zapraszani! Dlatego tak często decydujemy się na grill w ogrodzie i spotkania plenerowe. Grillowanie daje wiele możliwości ucztowania i wspólnego spędzania czasu. Z odpowiedzi ankietowanych wynika, że najczęściej organizujemy grilla do **6 osób** (35%) lub do **4 osób** (33%).



## Dla ilu osób najczęściej grillujesz?

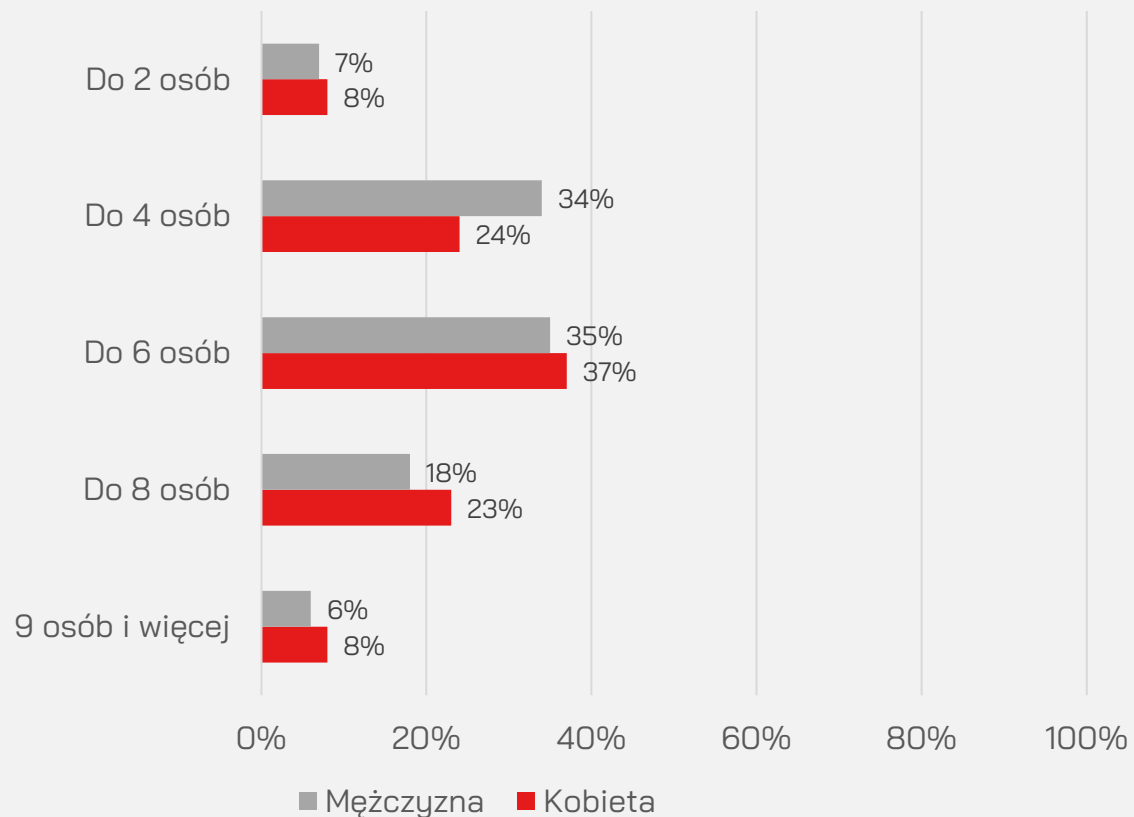


# Wspólne grillowanie

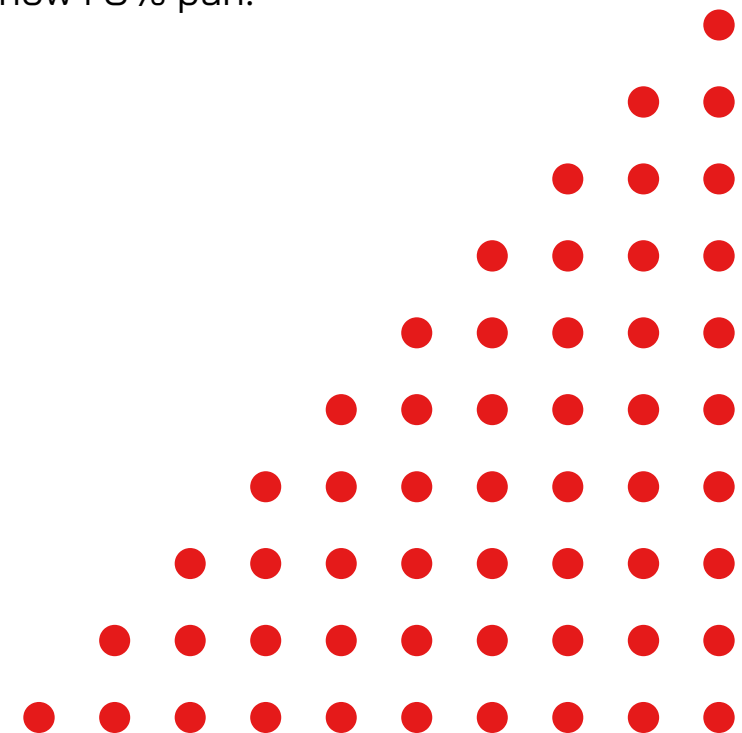


Płeć

Dla ilu osób najczęściej grillujesz?

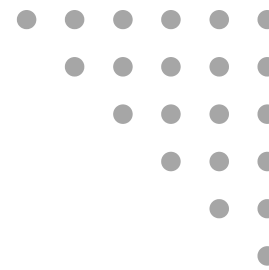


Polska pogoda nie rozpieszcza. Dłużące się zimowe miesiące, szybko zapadający zmrok, przygnębiająca szarość za oknem. Krótkie lato zachęca do aktywności, więc kiedy tylko zrobi się ciepło, wychodzimy na zewnątrz i grillujemy wraz z najbliższymi! Jak licznie spotykamy się przy grillu? W grupach dwuosobowych grilluje 7% mężczyzn i 8% kobiet, 34% panów i 24% pań wskazało, że najczęściej grilluje dla grupy do 4 osób. Grillowanie dla grupy do 6 osób zadeklarowało 35% respondentów i 37% respondentek. Grillowanie do 8 osób zapowiada 18% mężczyzn i 23% kobiet. Powyżej 9 osób grilluje 6% panów i 8% pań.



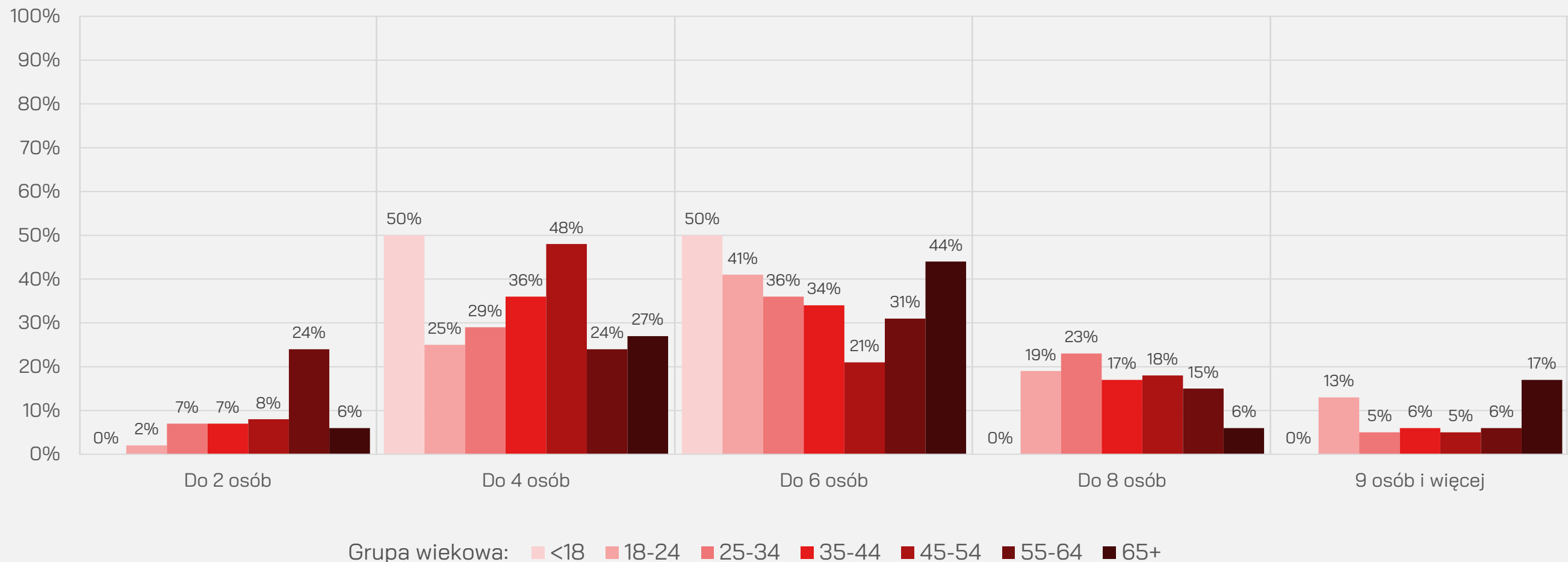
# Wspólne grillowanie

Najczęściej grillujemy z bliskimi nam osobami. Grillowanie to idealna okazja i pretekst do tego, aby spotkać się z rodziną lub zaprosić znajomych. Mówi się, że kuchnia to serce domu. W przypadku wspólnego grillowania najciekawsze dyskusje toczą się zazwyczaj przy grillu! Nic dziwnego, że niezależnie od wieku, chcemy spędzać czas z naszymi przyjaciółmi. Polacy najczęściej grillują dla grupy do 4 lub 6 osób. Nie ma tu znaczenia wiek czy płeć respondentów.



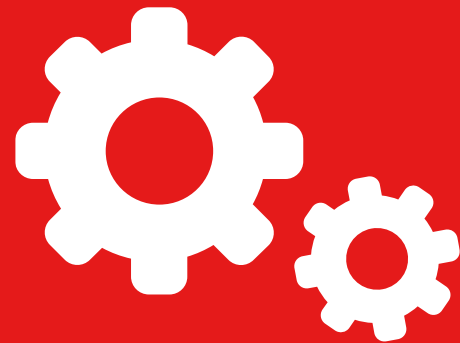
Wiek

## Dla ilu osób najczęściej grillujesz?









# Metody grillowania



# Metody grillowania

Grillowanie jest prawdziwą sztuką. To, w jaki sposób będziemy przygotowywać wybrane przez nas potrawy, wpływa na aromat, smak oraz soczystość mięsa. Oczywiście można zaufać własnej intuicji. Ale wystarczy znać kilka podstawowych zasad grillowania pośredniego, bezpośredniego i tzw. metody 50/50, aby zostać mistrzem przyrządzania grillowanych smakołyków. Zapytaliśmy ankietowanych o to, jaką metodą najczęściej grillują. 39% respondentów nie zwraca na to uwagi. 27% osób wybiera **metodę 50/50**, 25% **metodę bezpośrednią**, a 9% **metodę pośrednią**.

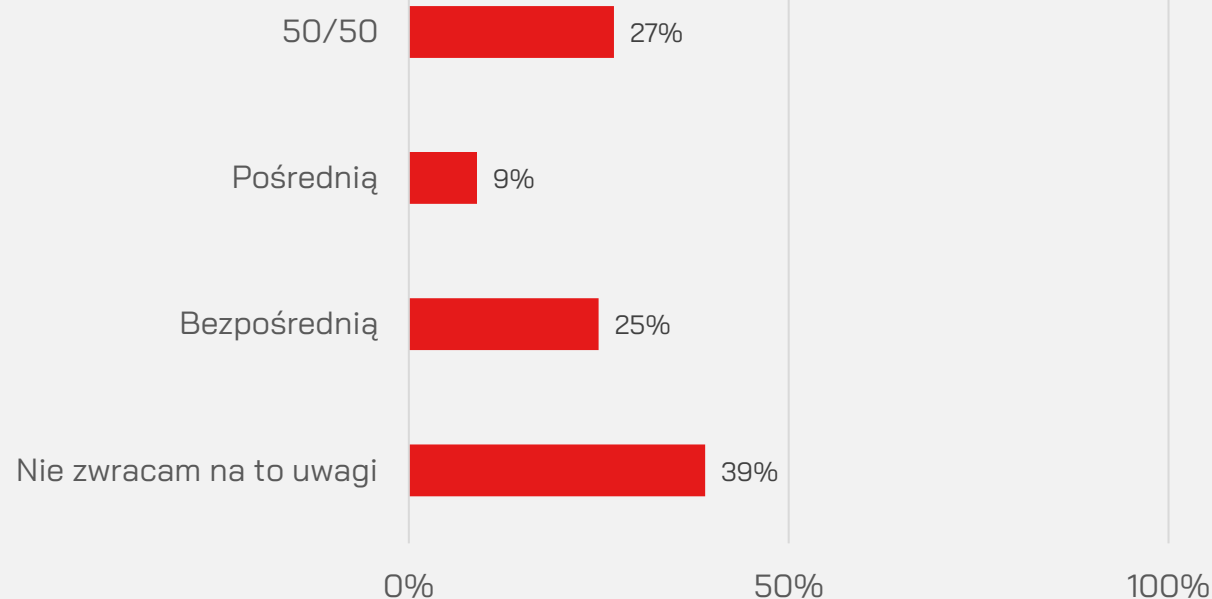


## BAZA WIEDZY

Jak grillować – o metodzie bezpośredniej, pośredniej i 50/50

[SPRAWDŹ](#)

## Jaką metodą grillujesz najczęściej?



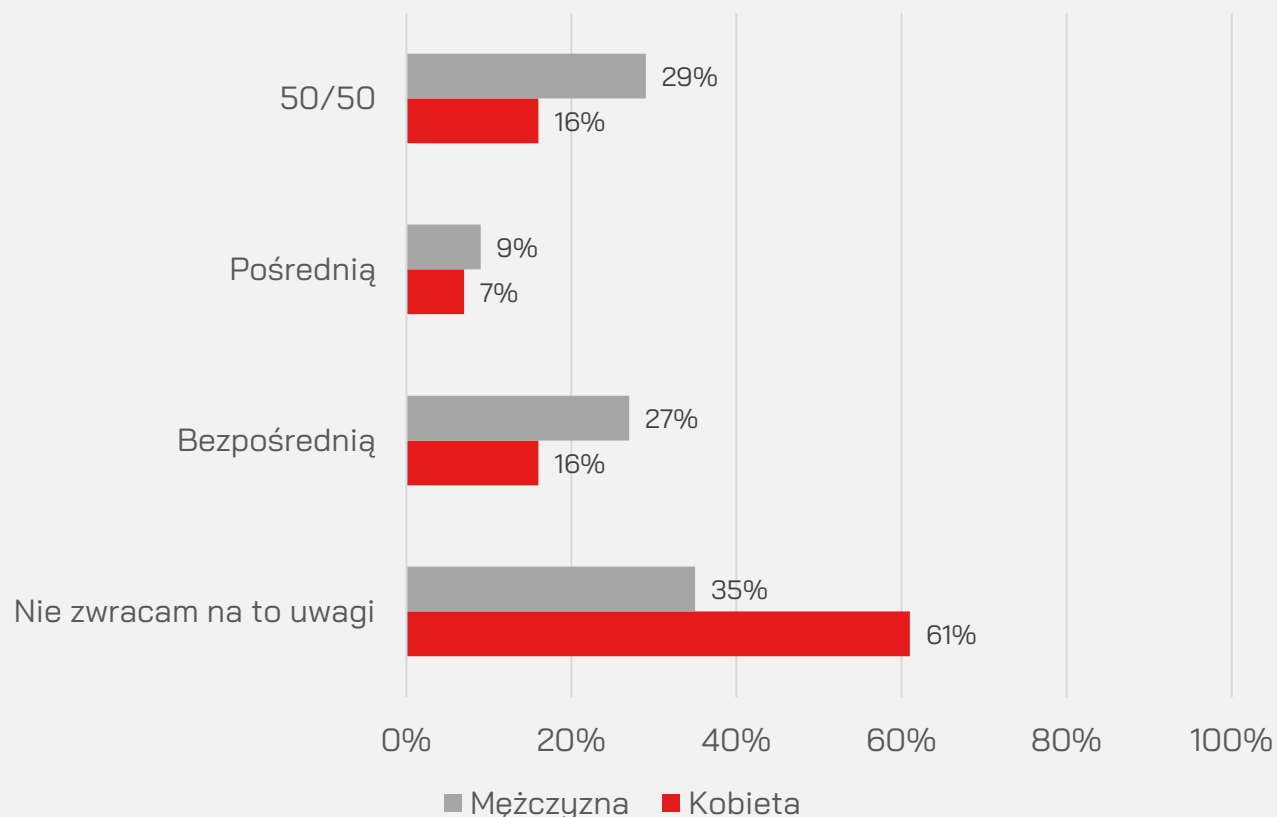
# Metody grillowania



Wyniki ankiety pokazują, że Polacy generalnie nie zwracają uwagi na to, w jaki sposób grillują. Mniej popularne są metody 50/50 lub metoda bezpośrednia. Ciekawe wyniki uzyskamy natomiast, gdy spojrzymy na to pytanie pod względem płci. Okazuje się wtedy, że Polki najczęściej nie zwracają uwagi na sposób grillowania (61%), natomiast Polacy grillują metodą 50/50 (29%), bezpośrednią (27%) lub nie zwracają na to uwagi (35%).

Płeć

## Jaką metodą grillujesz najczęściej?



### BAZA WIEDZY

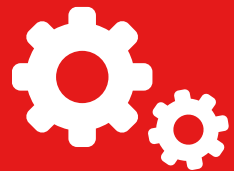
Grillowanie pośrednie:  
metoda ociekowa i metoda  
jednopalnikowa

[SPRAWDŹ](#)

# Metody grillowania

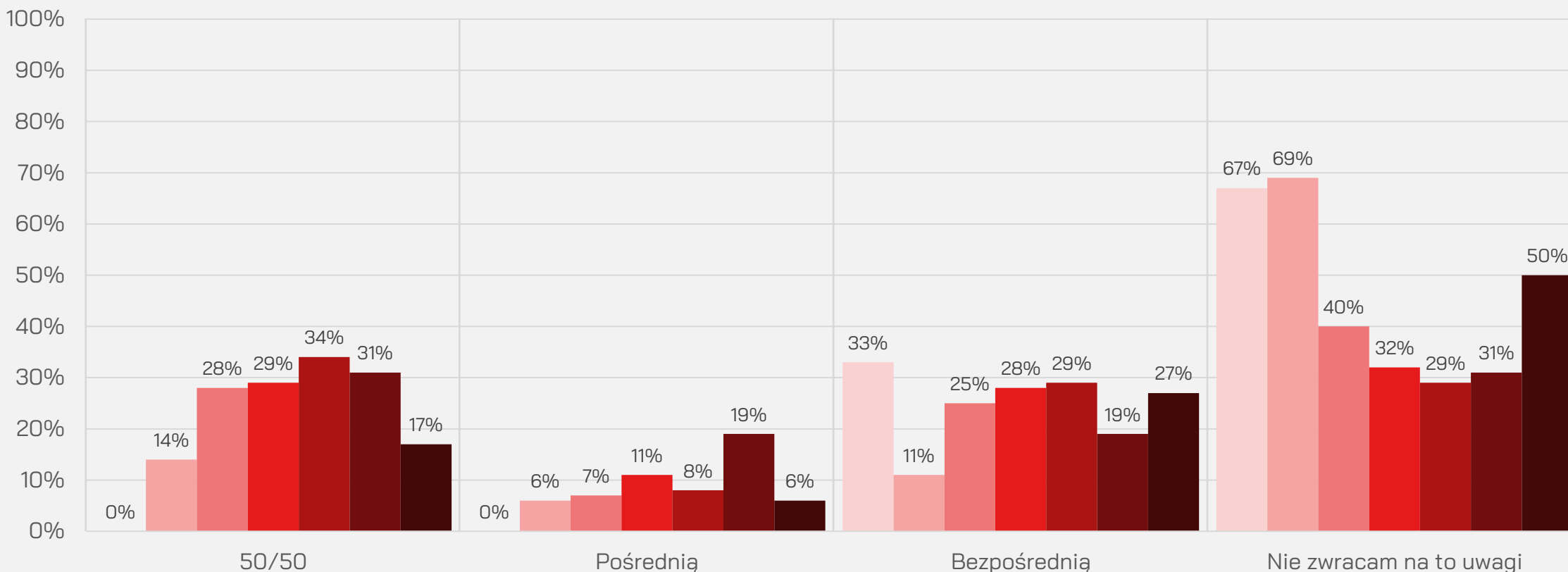
Zarówno za pomocą grilli węglowych, jak i grilli gazowych możemy osiągać wspaniałe wyniki i przygotować smaczne potrawy. Dobranie odpowiedniej metody grillowania pozwala nam przygotować perfekcyjne potrawy z grilla oraz wydobyć z nich pełnię smaku i aromatu.

W przeprowadzonym badaniu widzimy, że niezależnie od grupy wiekowej ankietowanych, większość z nich nie zwraca uwagi na metodę, jaką przygotowuje dania. Grupy osób w wieku 45-54 oraz 55-64 wskazały natomiast, że dość chętnie korzystają z metody 50/50 oraz metody bezpośredniej.



Wiek

## Jaką metodą grillujesz najczęściej?



Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+

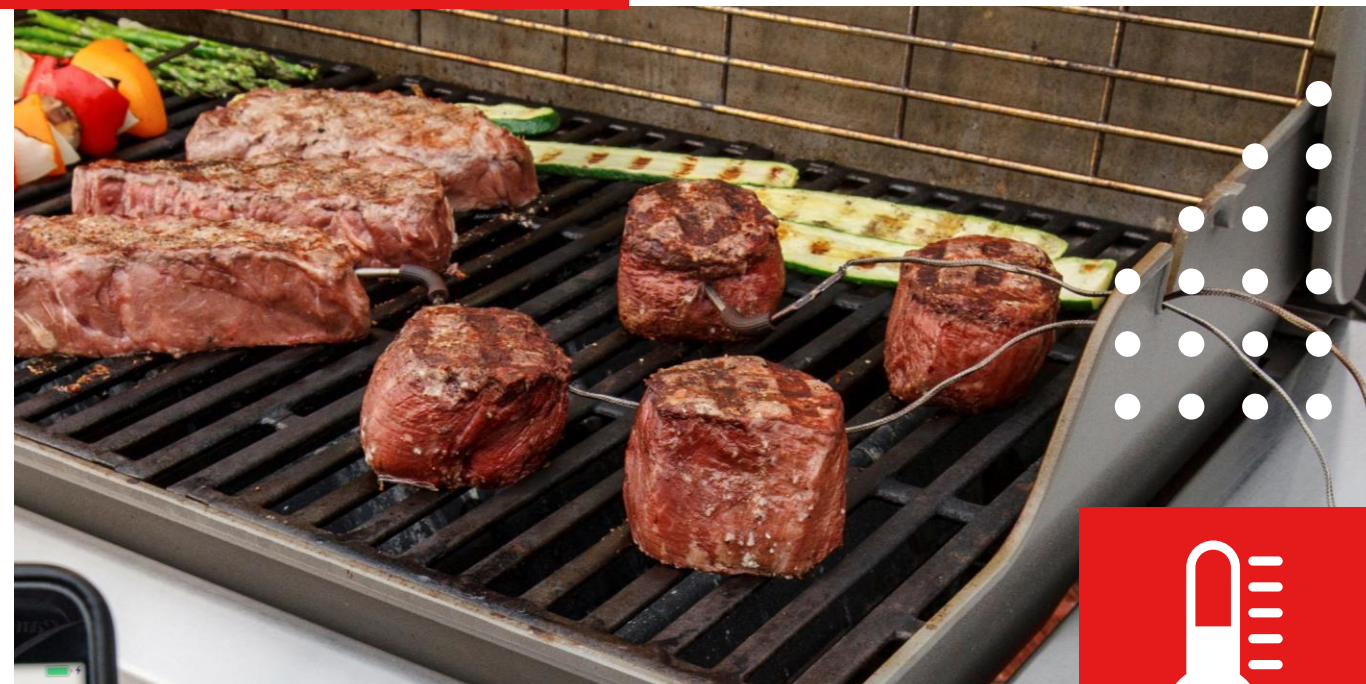




# Kontrola temperatury



# Kontrola temperatury

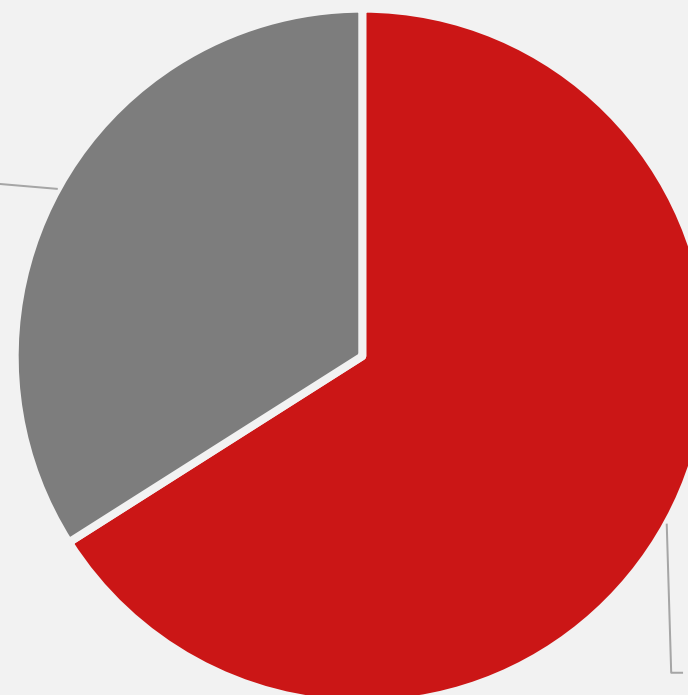


W jaki sposób sprawdzić, czy temperatura na grillu jest odpowiednia do grillowania potraw? W tej kwestii pomocne są **termometry grillowe**. Producenci w pokrywach grilli bardzo często umieszczają wbudowany termometr, który informuje nas o tym, jaka temperatura panuje wewnątrz grilla. Pomocny z pewnością będzie **także termometr zewnętrzny**. Mierzenie temperatury „na oko” jest trudne i udaje się tylko bardziej zaawansowanym GrillMasterom. Mniej doświadczonym lub wszystkim, którzy pragną mieć precyzyjną kontrolę nad grillowanymi potrawami, polecamy skorzystanie z profesjonalnych termometrów do grillowania. W przeprowadzonej ankiecie większość osób (**66%**) zadeklarowała grillowanie „na oko”. **34%** używa podczas grillowania termometru.

## Czy kontrolujesz temperaturę dań na ruszcie?



Tak, używam termometru  
34%



Nie, grilluję „na oko”  
66%



## BAZA WIEDZY

Kontrola temperatury na grillu węglowym

**SPRAWDŹ**



# Kontrola temperatury

Analizując dane w kontekście płci, widzimy, że dania na grillu za pomocą termometru kontroluje zdecydowana większość mężczyzn. Zastosowanie termometru podczas grillowania zadeklarowało 38% respondentów, natomiast 62% potwierdziło grillowanie „na oko”. Wśród kobiet 85% respondentek grilluje bez zastosowania dodatkowych pomocy w postaci termometru, a 15% kontroluje temperaturę dań na ruszcie za pomocą termometru.



## BAZA WIEDZY

Temperatura grillowania – jak ją dobrać do potraw?

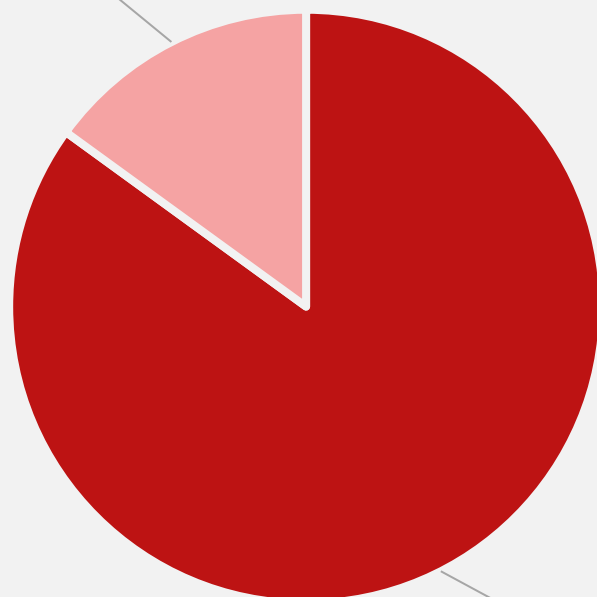
[SPRAWDŹ](#)



Płeć

## Czy kontrolujesz temperaturę dań na ruszcie?

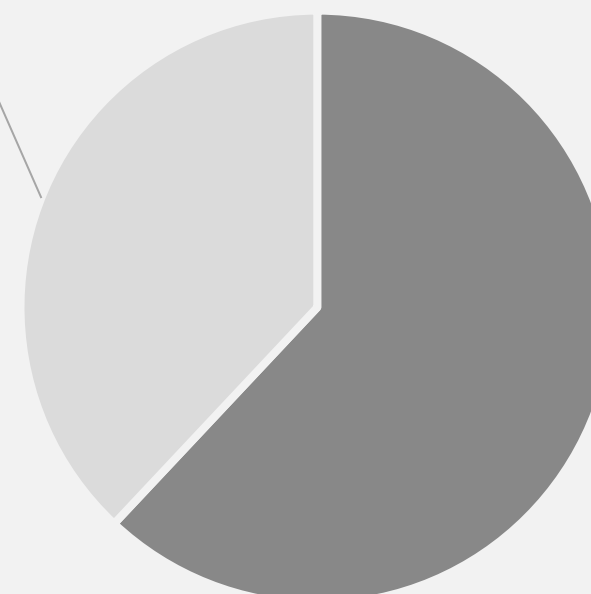
Tak, używam termometru  
15%



**Kobieta**

Nie, grilluję „na oko”  
85%

Tak, używam termometru  
38%



**Mężczyzna**

Nie, grilluję  
„na oko”  
62%

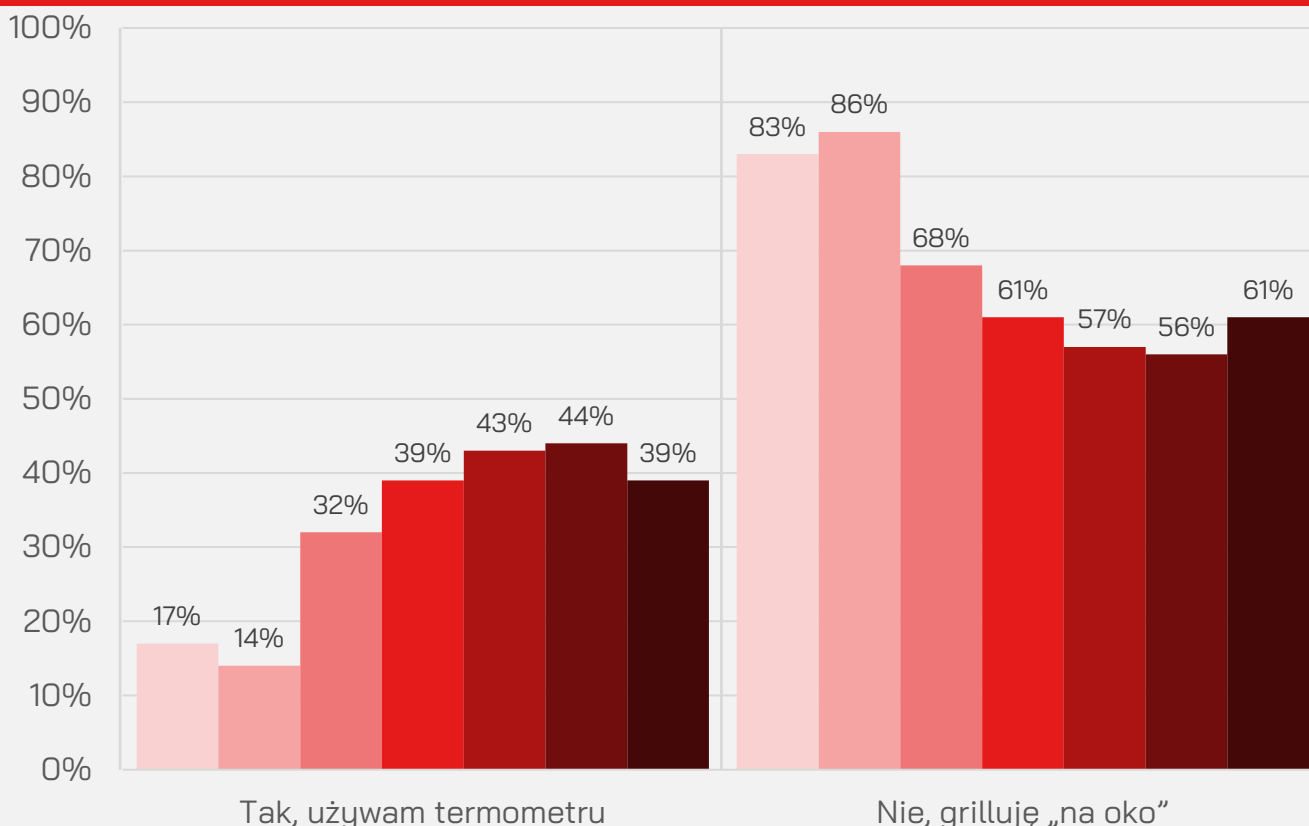
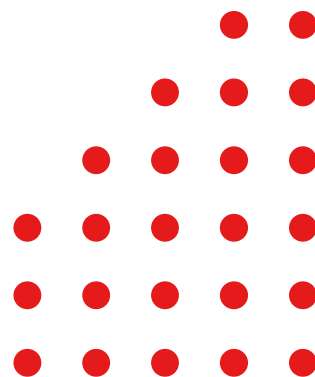


# Kontrola temperatury



Wiek

Czy kontrolujesz temperaturę dań na ruszcie?



Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+

Najchętniej podczas grillowania temperaturę kontrolują osoby należące do starszych grup wiekowych. 44% respondentów w wieku 55-64 lat stosuje termometr podczas grillowania. Kolejną najliczniejszą grupą, która nadzoruje temperaturę w trakcie grillowania, są respondenci w wieku 45-54 lat. 39% ankietowanych z przedziału wiekowego: 65+ oraz 35-44 lat również używa termometru podczas grilla. Akcesorium to jest nieco mniej popularne w grupie osób 25-34 - twierdząco odpowiedziało 32% ankietowanych. Termometru używa 17% osób poniżej 18. roku życia oraz 14% osób w wieku 18-24 lat.

## Województwo

Precyzyjne grillowanie nie jest popularne wśród Polaków. Zdecydowana większość respondentów, niezależnie od miejsca zamieszkania, nie korzysta z dodatkowych pomocy, takich jak np. termometr do sprawdzania temperatury wewnątrz mięsa. Dużo częściej wybieramy grillowanie „na oko”.



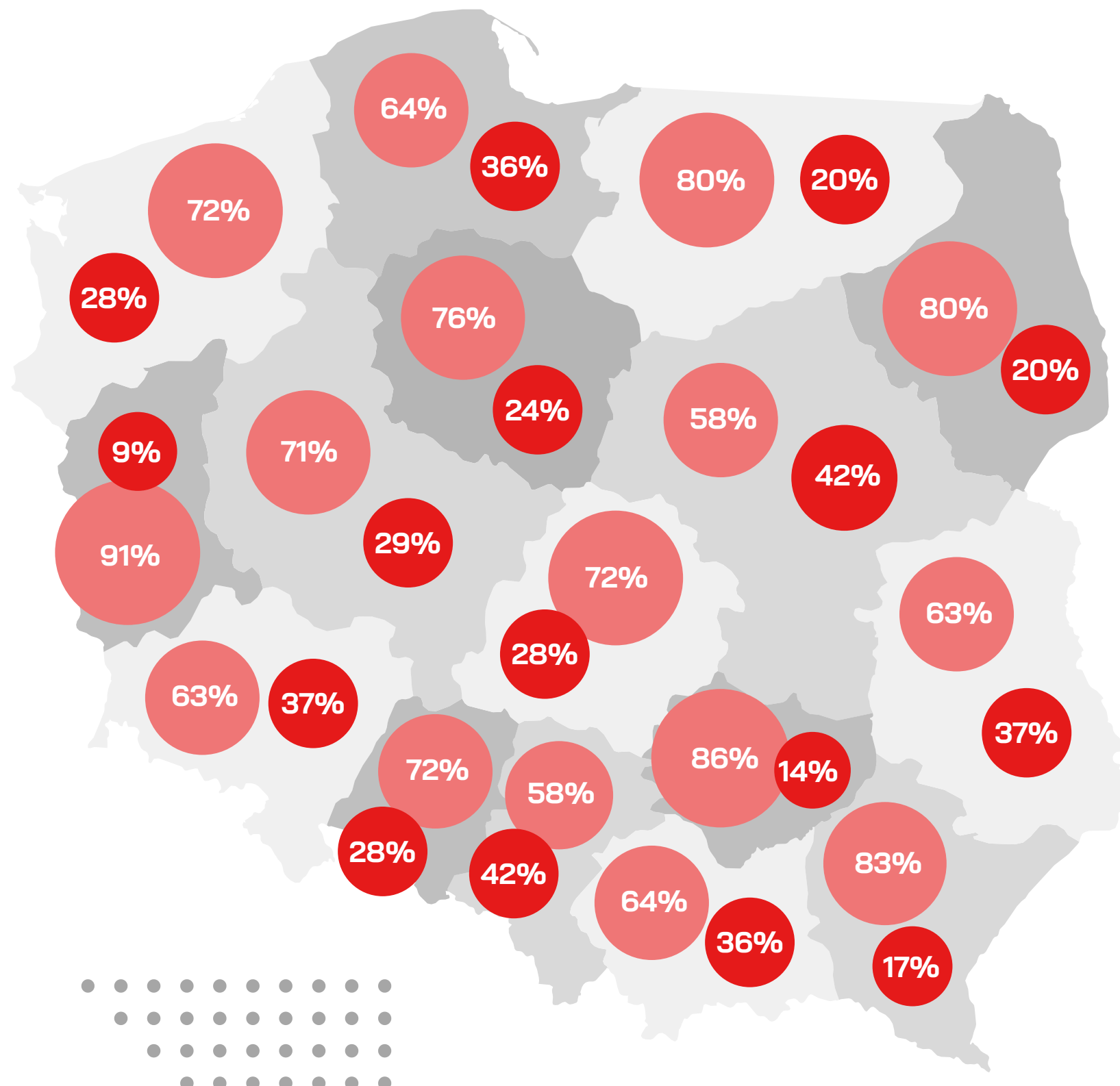
## BAZA WIEDZY

Jak sprawdzić, czy danie z grilla jest gotowe?  
Grillowanie a temperatura w środku mięsa

[SPRAWDŹ](#)

## Czy kontrolujesz temperaturę dań na ruszcie?

- Nie, grilluję „na oko”.
- Tak, używam termometru.



TERMO

METRY  
GRILLOWE



Idealne potrawy za każdym razem

SPRAWDŹ

# Termometry grillowe



Termometr do grillowania  
Enders

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Termometr do  
błyskawicznego pomiaru  
temperatury Broil King

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Inteligentny termometr  
GrillEye® PRO Plus

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Cyfrowy termometr do  
błyskawicznego pomiaru  
temperatury Weber

★★★★☆

[SPRAWDŹ](#)



Termometr Weber iGrill  
Mini

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Termometr Wi-Fi z  
sondami Big Green Egg

★★★★★

[SPRAWDŹ](#)



Zobacz wideo!

Dowiedz się, jak działają termometry do grilla dostępne w sklepie Decofire.pl

W Decofire posiadamy kompaktowe, składane termometry kieszonkowe, większe termometry cyfrowe z dwiema sondami oraz praktyczne termometry z wyświetlaczem LED i wiele innych.

[Zobacz wszystkie termometry do grillowania](#)



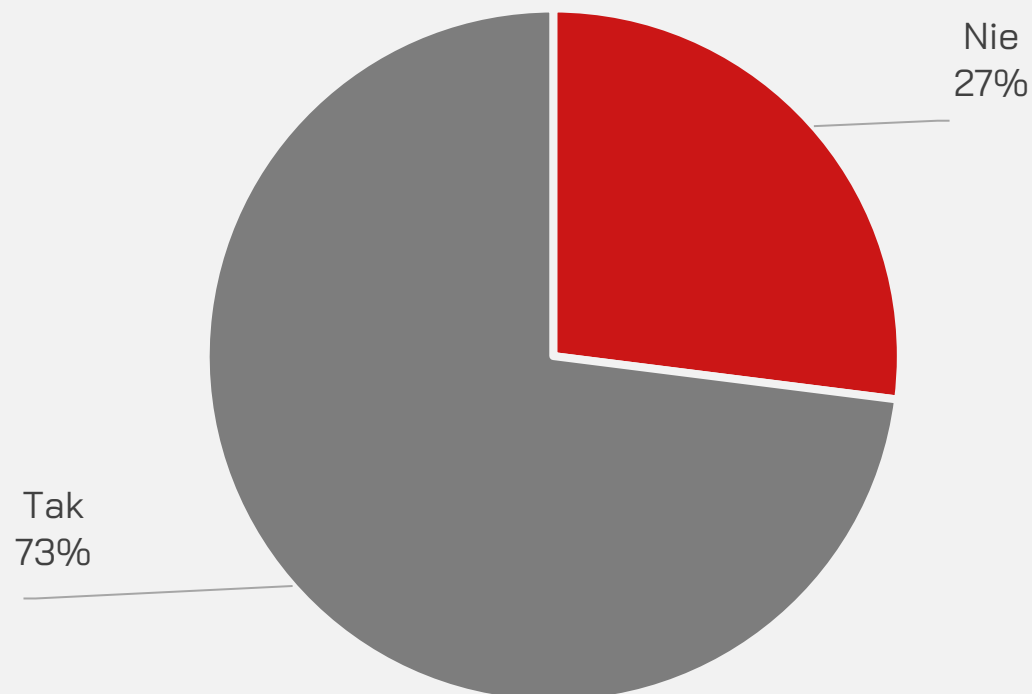
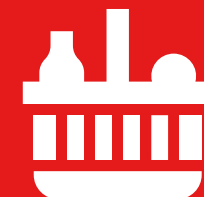
# Świadomość konsumentów



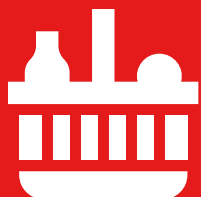


Polacy są coraz bardziej świadomymi konsumentami. Wyraźnie widać to w odpowiedziach na pytanie: Czy przed zakupem produktów na grill, czytasz ich skład? Aż **73%** ankietowanych zadeklarowało sprawdzanie składów kupowanych w sklepach produktów. **27%** respondentów nie weryfikuje etykiet produktów podczas zakupów.

Czy przed zakupem produktów na grill, czytasz ich skład?

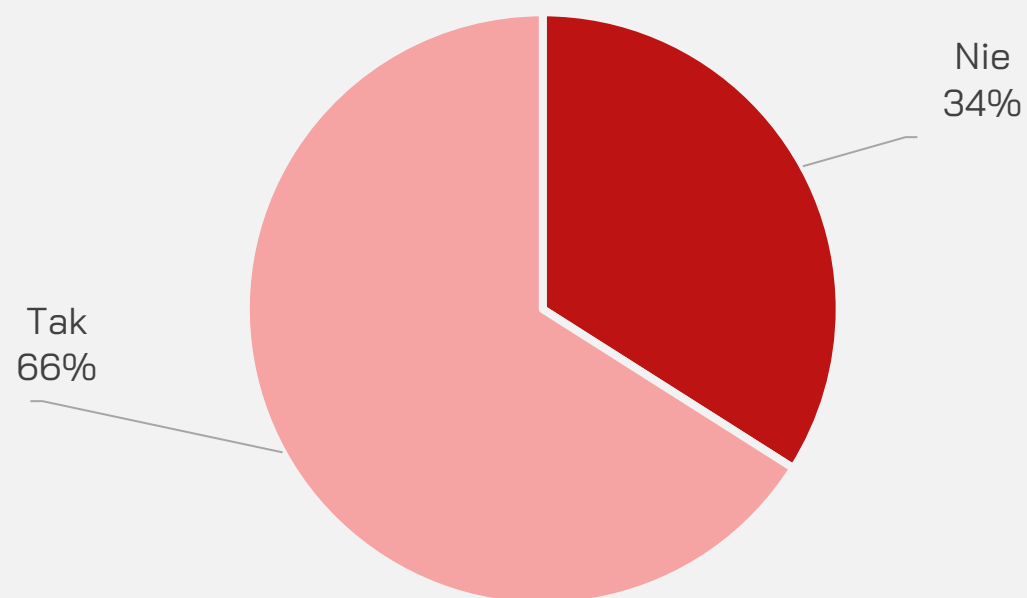


66% kobiet czyta składy produktów przed ich zakupem. 34% nie weryfikuje etykiet i nie sprawdza poszczególnych składników. 74% mężczyzn przed zakupem sprawdza składy wybieranych produktów. Natomiast 26% nie czyta etykiet.

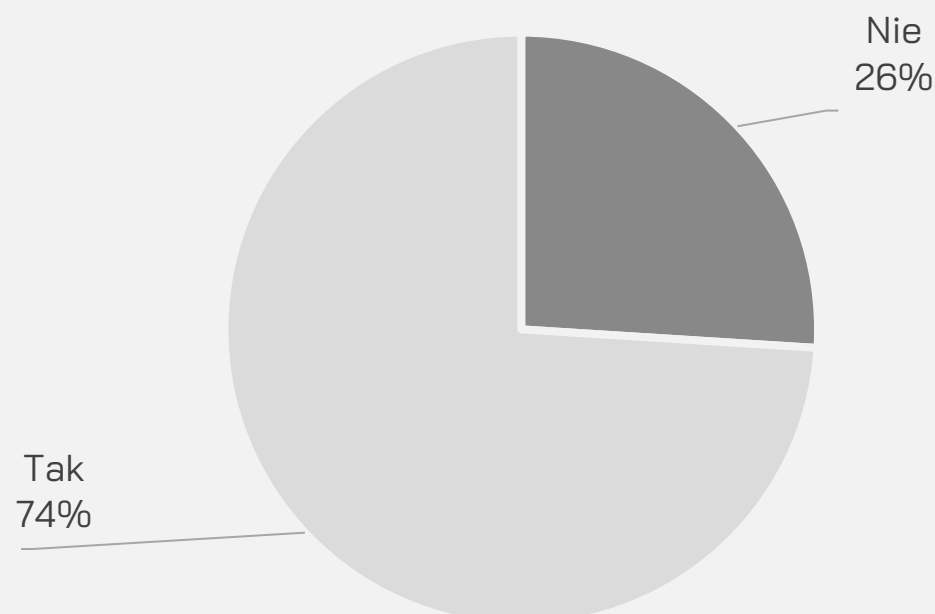


Płeć

Czy przed zakupem produktów na grill, czytasz ich składy?

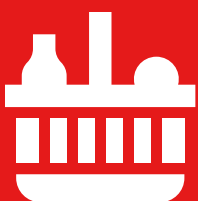


Kobieta



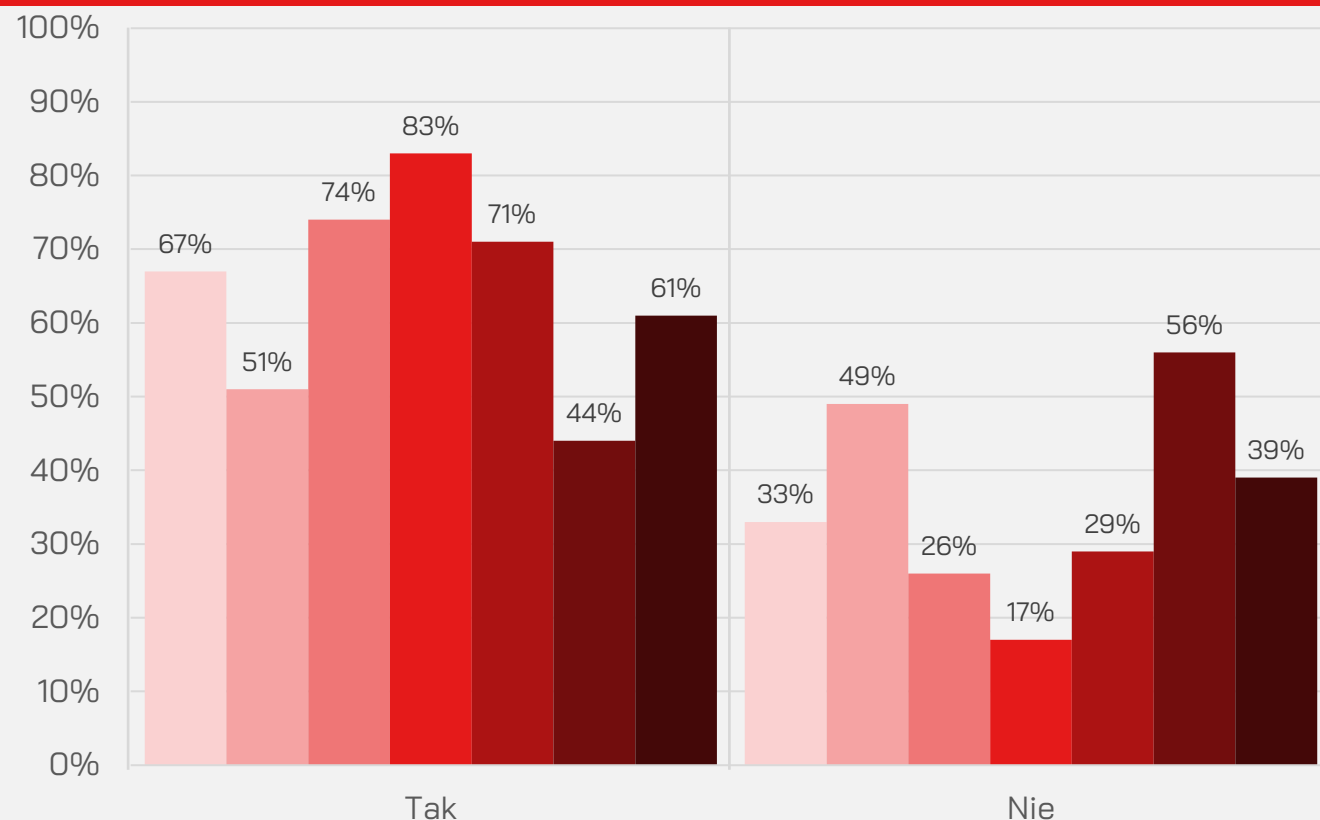
Mężczyzna

Badanie pokazuje, że najbardziej świadomą grupą respondentów są osoby w wieku 35-44 lat. 83% ankietowanych w tej grupie czyta skład produktów, które wybiera w sklepie.



Wiek

Czy przed zakupem produktów na grill, czytasz ich skład?



Grupa wiekowa: <18 18-24 25-34 35-44 45-54 55-64 65+



Na kolejnym miejscu uplasowały się osoby w wieku 25-34: 74% respondentów deklaruje sprawdzanie składów produktów. 71% ankietowanych z przedziału wiekowego 45-54 także deklaruje zapoznawanie się z treścią etykiet. Podobnie jak 67% najmłodszych ankietowanych, czyli osób poniżej 18. roku życia. Czytanie składów produktów na grill przed zakupem potwierdziło też 61% osób z grupy wiekowej 65+ oraz 51% osób w wieku 18-24. Sprawdzanie etykiet produktów deklaruje 44% osób w wieku 55-64.

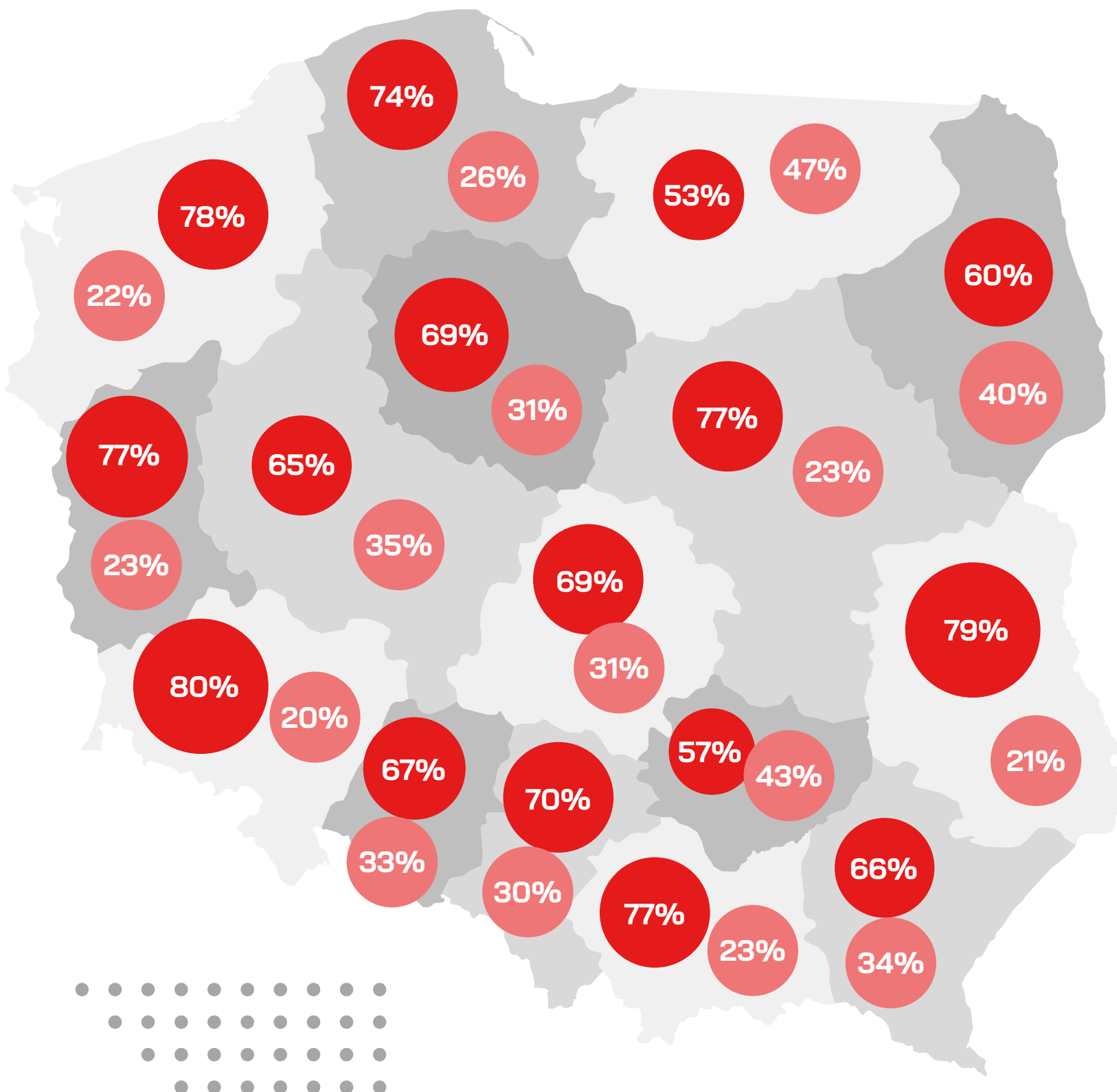


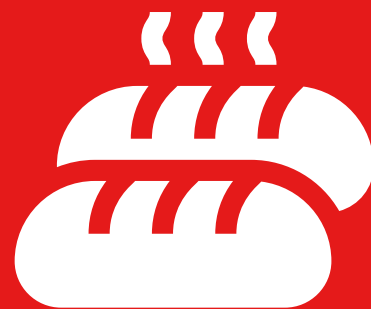
## Województwo

Podczas grillowania jesteśmy świadomymi konsumentami. W większości województw Polacy czytają składy produktów przed ich zakupem. W województwie dolnośląskim 80% ankietowanych zapoznaje się ze składami produktów na grilla przed ich zakupieniem. W województwie lubelskim etykiety sprawdza 79% ankietowanych, a w województwie zachodniopomorskim – 78% badanych.

**Czy przed zakupem produktów na grill, czytasz ich składy?**

- Nie
- Tak





# Eksperymentowanie na grillu

# Eksperymentowanie na grillu

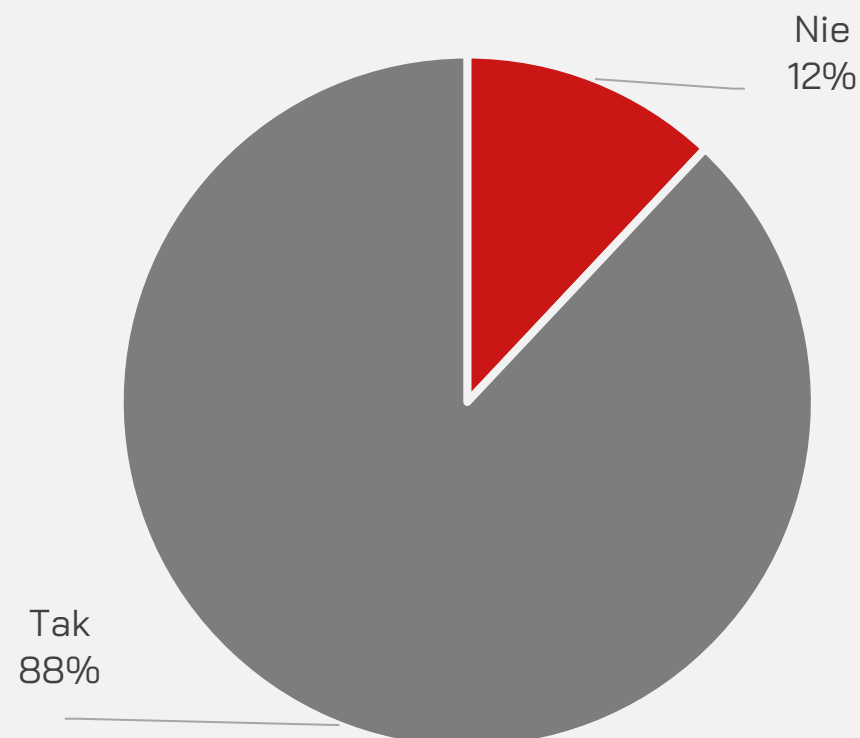
decofire®  
Home & Garden



Wyniki ankiety wskazują na to, że zdecydowana większość grillujących poszukuje nowych przepisów do przygotowania na grillu i chce eksperymentować z różnymi potrawami. **88%** ankietowanych potwierdziło poszukiwanie nowych inspiracji grillowych. Grillowanie to doskonała przygoda, która pozwala rozwinąć kulinarną wyobraźnię oraz przygotować na grillu nietypowe połączenia smakowe.



## Czy szukasz nowych przepisów do przygotowania na grillu?



Nowe inspiracje grillowe znajdziesz na:

Grill 360°  
Feel The Grill

SPRAWDŹ

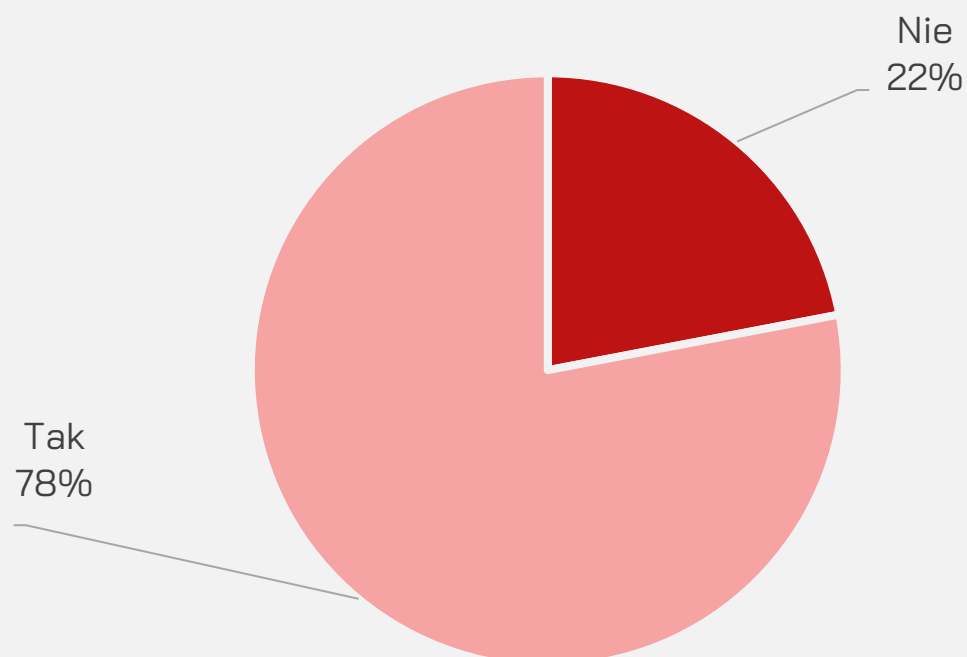


Eksperymentowanie na grillu i poszukiwanie nowych przepisów, to doskonała okazja do sprawienia niespodzianki naszym przyjaciołom i rodzinie. Na grillu można przygotować wiele nietypowych przepisów, takich jak: słodkie ciasta, desery owocowe czy dania z kuchni całego świata. 90% ankietowanych mężczyzn odpowiedziało, że chętnie poszukuje nowych przepisów do przygotowania na grillu. 10% respondentów nie wyraziło takiej chęci. Wśród kobiet 78% zadeklarowało poszukiwanie nowych przepisów grillowych, a 22% odpowiedziało na to pytanie negatywnie.

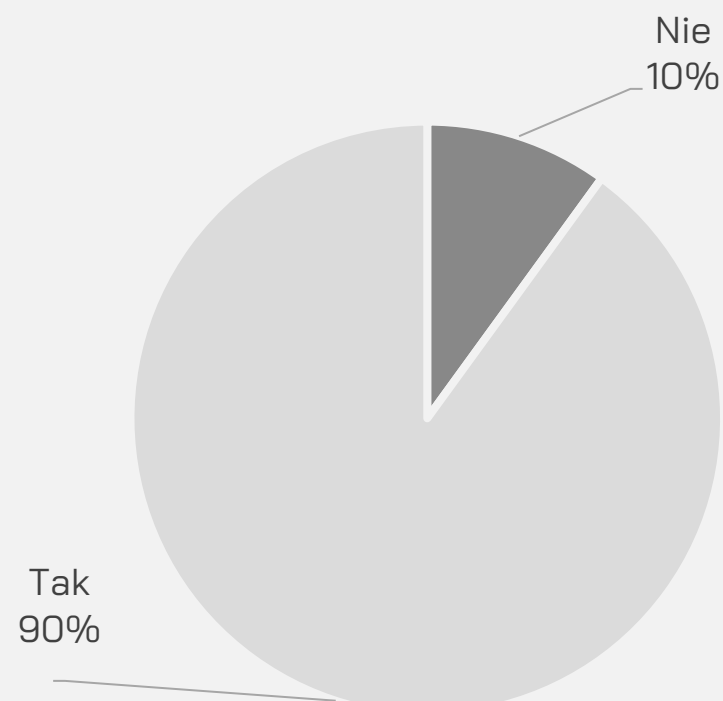


Płeć

Czy poszukujesz nowych przepisów do przygotowania na grillu?



Kobieta



Mężczyzna

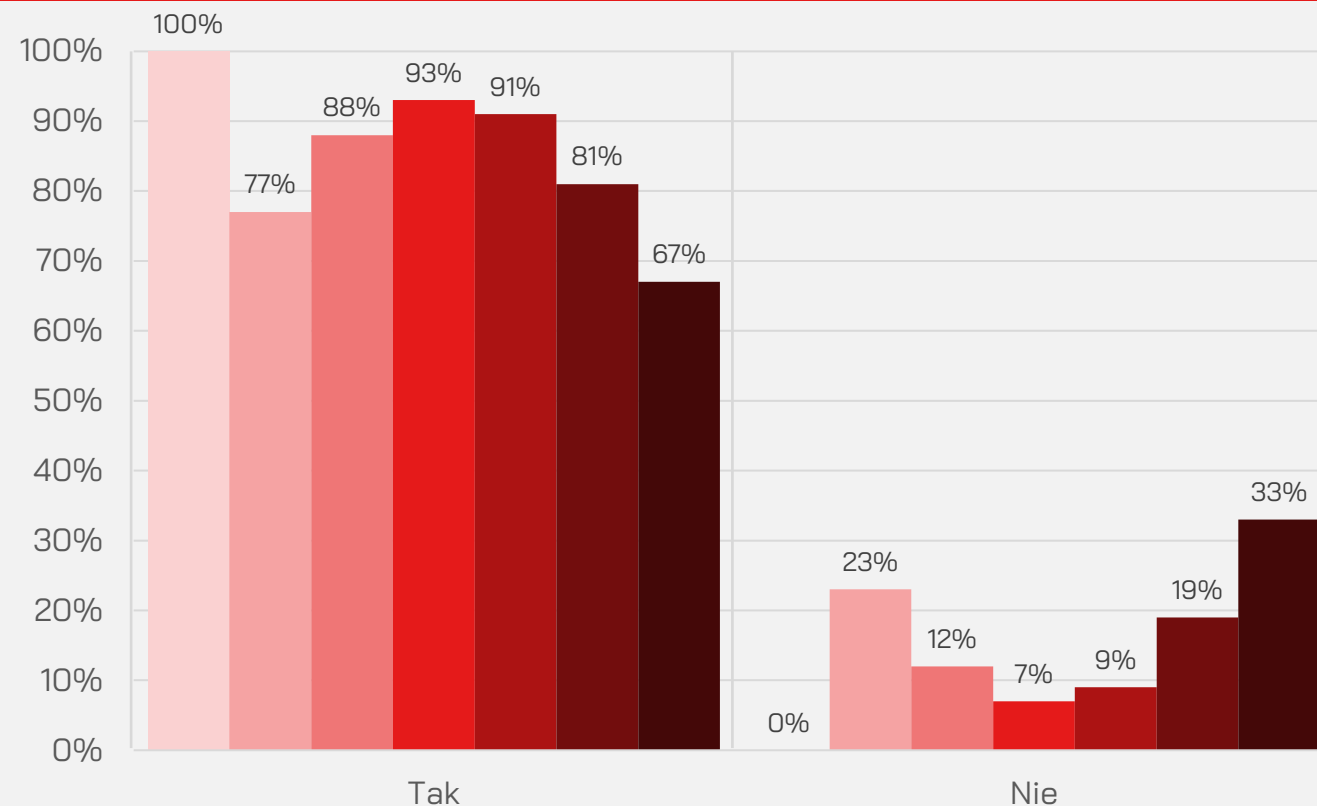
# Eksperymentowanie na grillu

Nowych przepisów najchętniej poszukuje najmłodsza grupa respondentów. Wszyscy ankietowani do 18. roku życia zgodnie odpowiedzieli, że szukają nowych przepisów dań do przygotowania na grillu.



Wiek

Czy szukasz nowych przepisów do przygotowania na grillu?



Grupa wiekowa: <18 18-24 25-34 35-44 45-54 55-64 65+



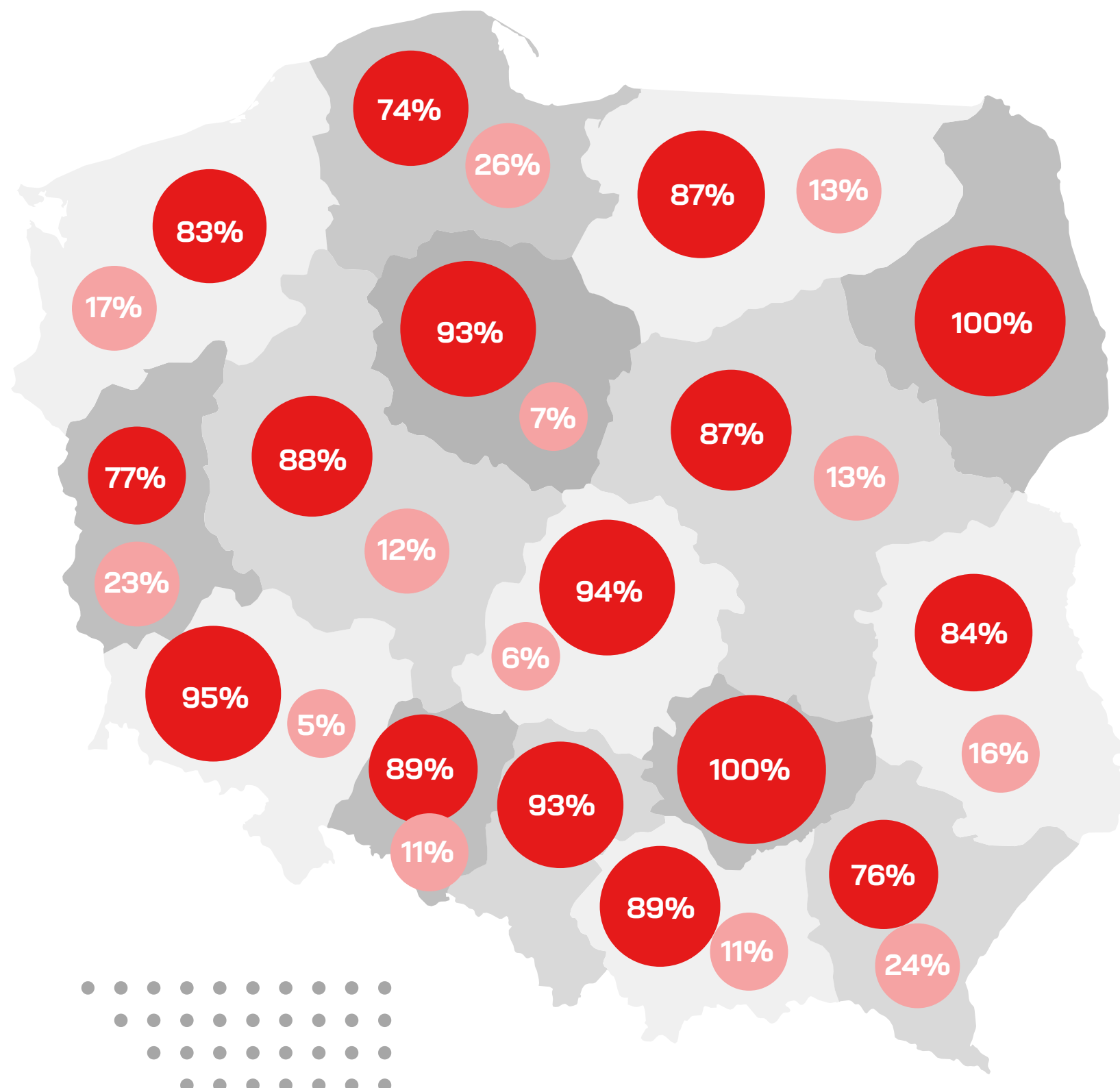
Kolejną grupą, która sięga po nieznane wcześniej receptury kulinarne, są osoby w wieku 35-44 (93%).

## Województwo

Eksperymentowanie na grillu to coś, co uwielbiamy! Mieszkańcy wszystkich województw bardzo chętnie poszukują nowych przepisów, które przygotowują na grillu. Dzięki temu mamy możliwość zaskoczenia najbliższych osób podczas wspólnego grillowania. Bardziej wyszukane potrawy z grilla to także ciekawy pretekst do rozmowy. Przygotowując poncz z grilla, brownie albo tajskie curry, z pewnością możemy zainteresować naszych przyjaciół i rodzinę.

**Czy poszukujesz nowych przepisów do przygotowania na grillu?**

- Nie
- Tak



# Eksperymentowanie na grillu

Grill 360°  
Feel The Grill

Głodny pomysłów? Zajrzyj na stronę Grill360 oraz kanał na YouTube!

[Przejdź na stronę](#)

[Subskrybuj kanał](#)



#PRZEPIS

**CIASTO  
CZEKOLADOWE  
Z GRILLA**

Grill 360°

Brownie z grilla

#PRZEPIS

**HOMAR  
Z GRILLA**

Grill 360°

Homar z grilla

#PRZEPIS

**GOLONKA  
PO AZJATYCKU**

Grill 360°

Golonka po azjatycku

#PRZEPIS

**INDYK  
W CAŁOŚCI**

Grill 360°

Indyk w całości

#PRZEPIS

**BURGER  
PO GÓRALSKU**

Grill 360°

Burger po góralsku

#PRZEPIS

**PAŁKI  
Z KURCZAKA JERK**

Grill 360°

Pałki z kurczaka jerk



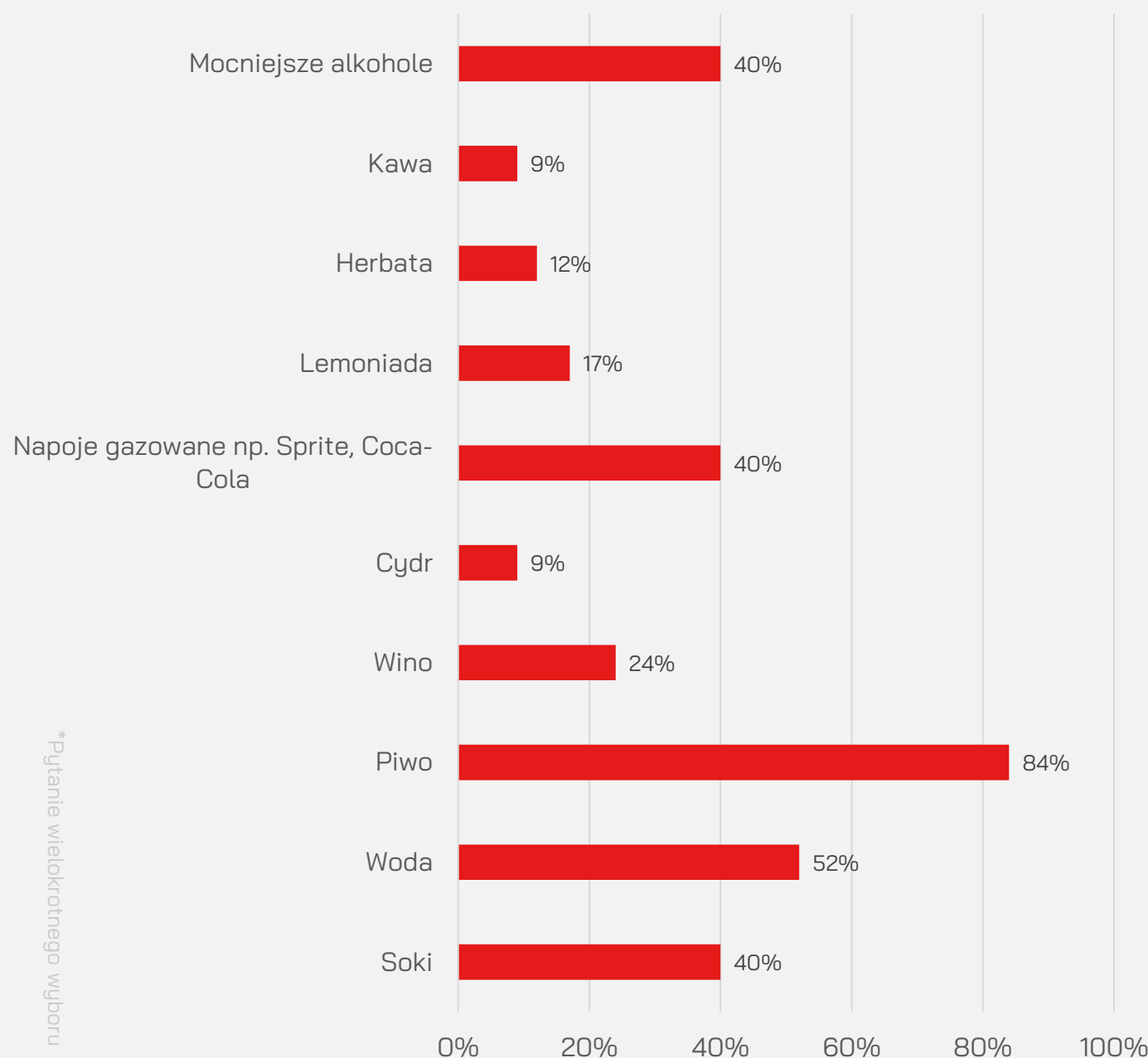
# Napoje podczas grilla



# Napoje podczas grilla



## Jakie napoje najczęściej towarzyszą Ci podczas grillowania?



Na grillu zdecydowanie króluje piwo! Aż 84% respondentów wskazało, że podczas grillowania najchętniej sięga po ten procentowy napój. 52% ankietowanych nie wyobraża sobie grilla bez wody, a 40% osób wskazało, że podczas grillowania chętnie sięga po mocniejsze alkohole, napoje gazowane (takie jak Coca-Cola czy Sprite) oraz soki. Na kolejnym miejscu uplasowało się wino, które wskazało 24% ankietowanych.

# Napoje podczas grilla

1. Piwo



2. Woda



3. Mocniejsze  
alkohole, napoje  
gazowane i soki



4. Wino



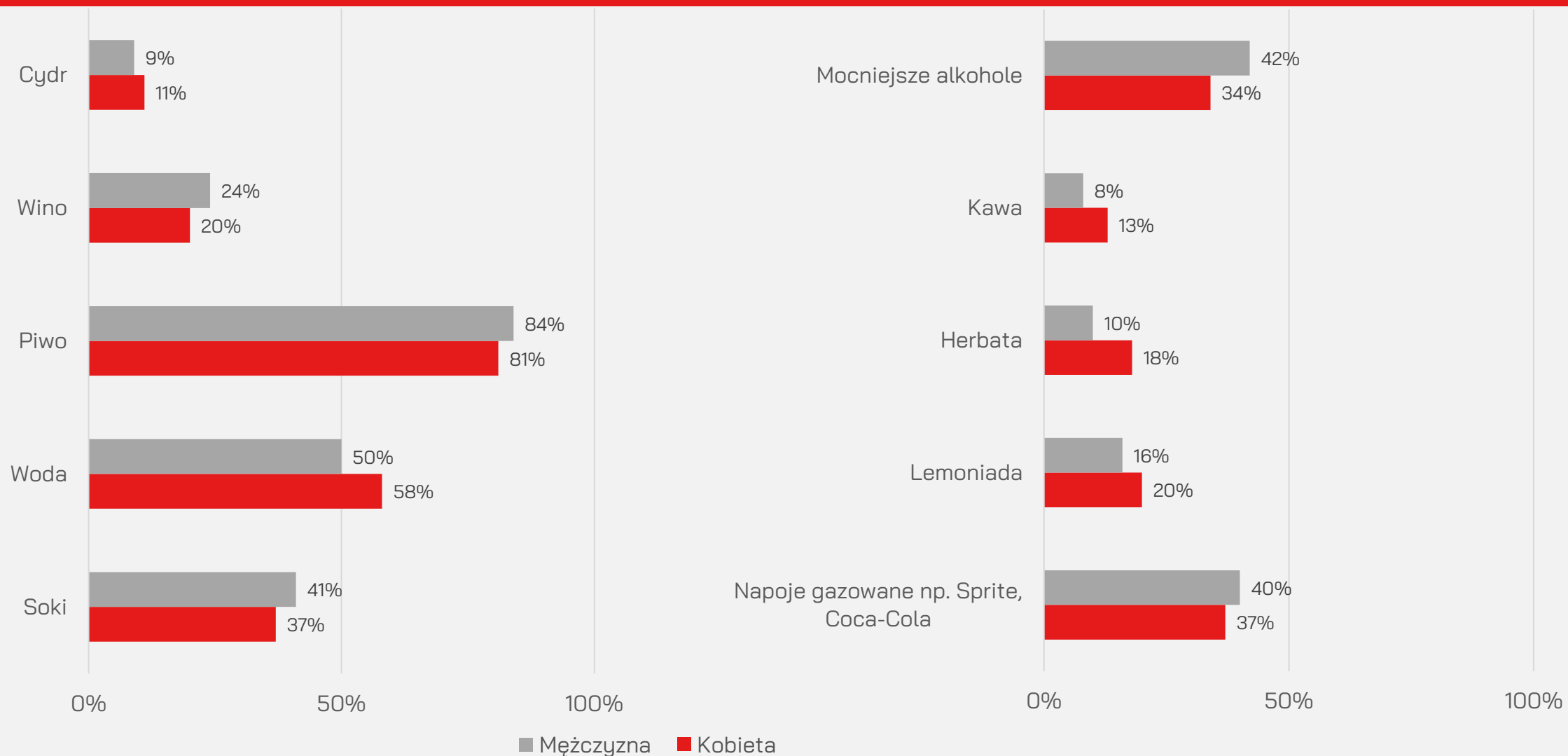
# Napoje podczas grilla

Piwo podczas grillowania jest najpopularniejsze zarówno wśród kobiet (81%), jak i mężczyzn (84%). Wodę wskazało 58% pań i 50% mężczyzn. Mocniejsze alkohole są bardziej popularne wśród płci męskiej – wskazało na nie 42% respondentów oraz 34% respondentek. Sięganie po soki podczas grilla wskazało 41% mężczyzn i 37% kobiet, a po napoje gazowane: 40% mężczyzn i 37% kobiet.



Płeć

## Jakie napoje najczęściej towarzyszą Ci podczas grillowania?



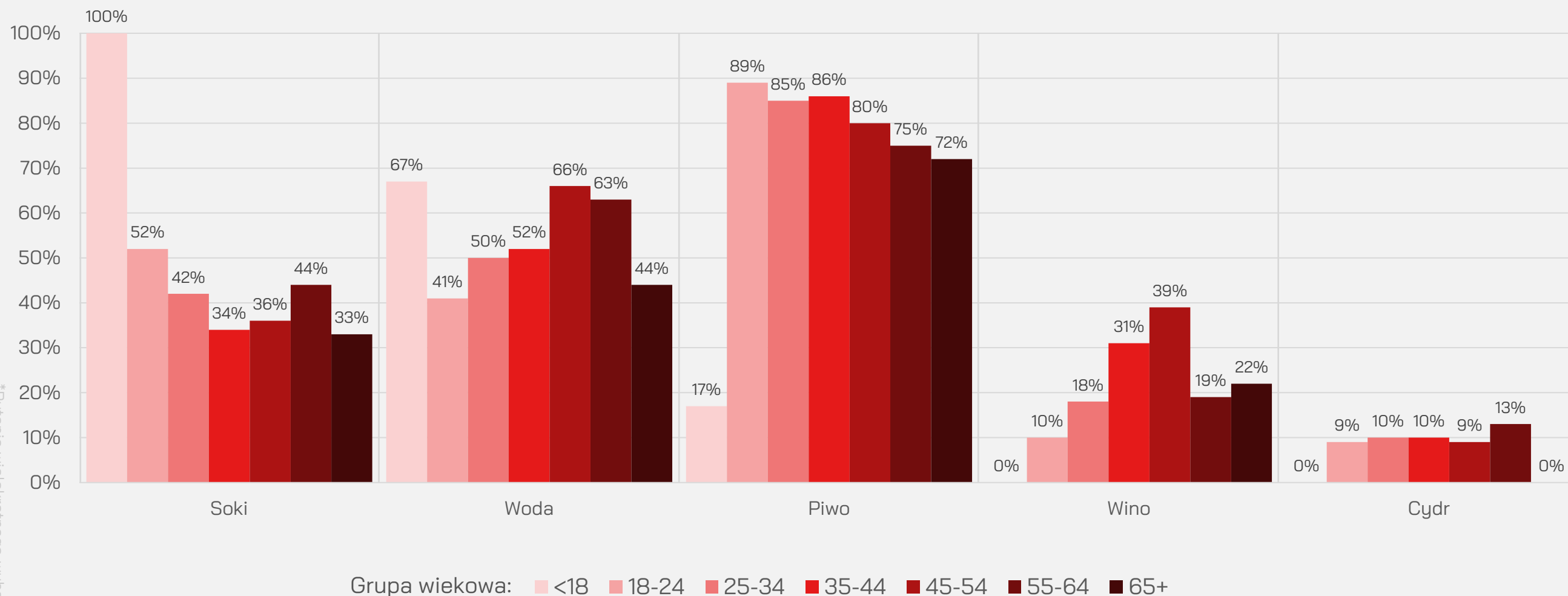
# Napoje podczas grilla

Zdecydowana większość respondentów, niezależnie od grupy wiekowej, zazwyczaj podczas grilla sięga po piwo. Wyjątkiem jest najmłodsza grupa osób do 18. roku życia, która zadeklarowała picie soków i napojów gazowanych. Respondenci wskazywali także wodę jako jeden z najchętniej wybieranych napojów. Mniejszą popularnością cieszyło się wino i cydr.



Wiek

Jakie napoje najczęściej towarzyszą Ci podczas grillowania?



# Napoje podczas grilla

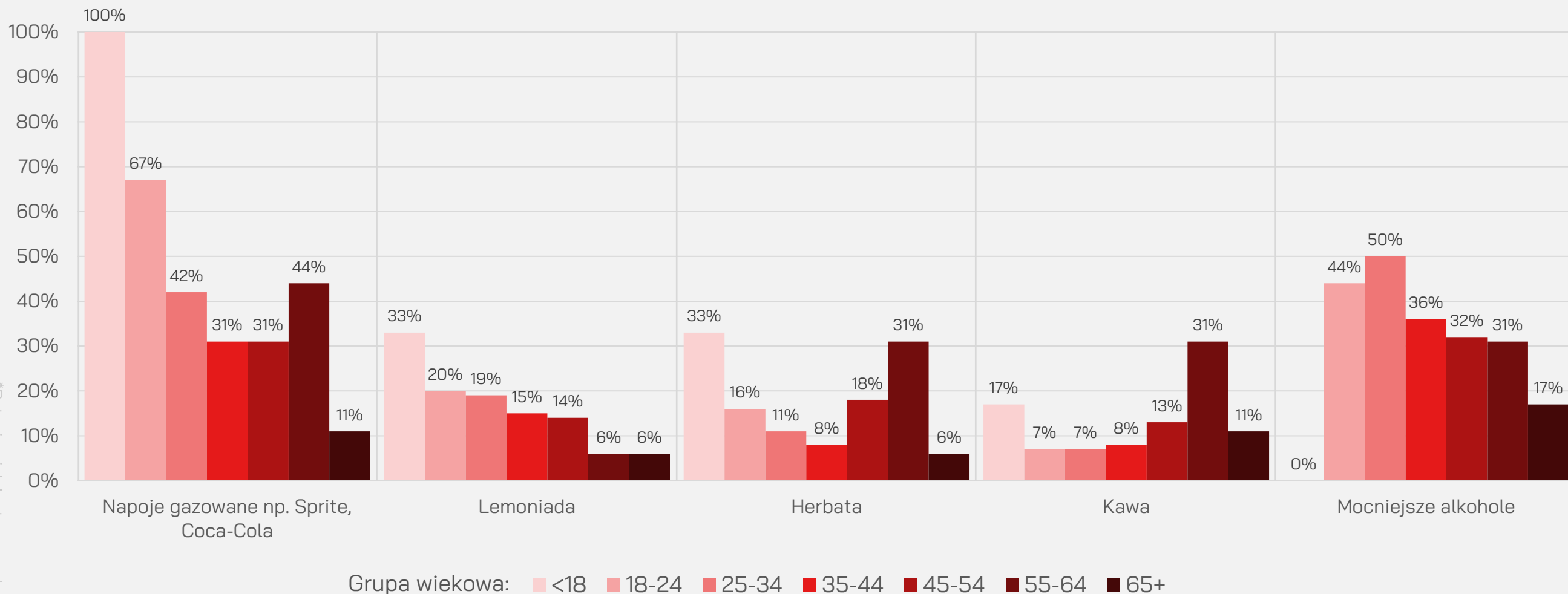
Wśród ankietowanych często też pojawiały się odpowiedzi wskazujące na sięganie podczas grilla po napoje gazowane i mocniejsze alkohole. Mniejszą popularnością cieszyła się lemoniada, herbata i kawa. Warto zaznaczyć, że niektóre grille gazowe pozwalają przygotować kawę czy herbatę bezpośrednio na grillu. Tę możliwość gwarantuje palnik boczny, w jaki wyposażone są wybrane urządzenia. Pozwala on zagotować wodę bez konieczności przemieszczania się do kuchni.



Wiek

Jakie napoje najczęściej towarzyszą Ci podczas grillowania?

cd.



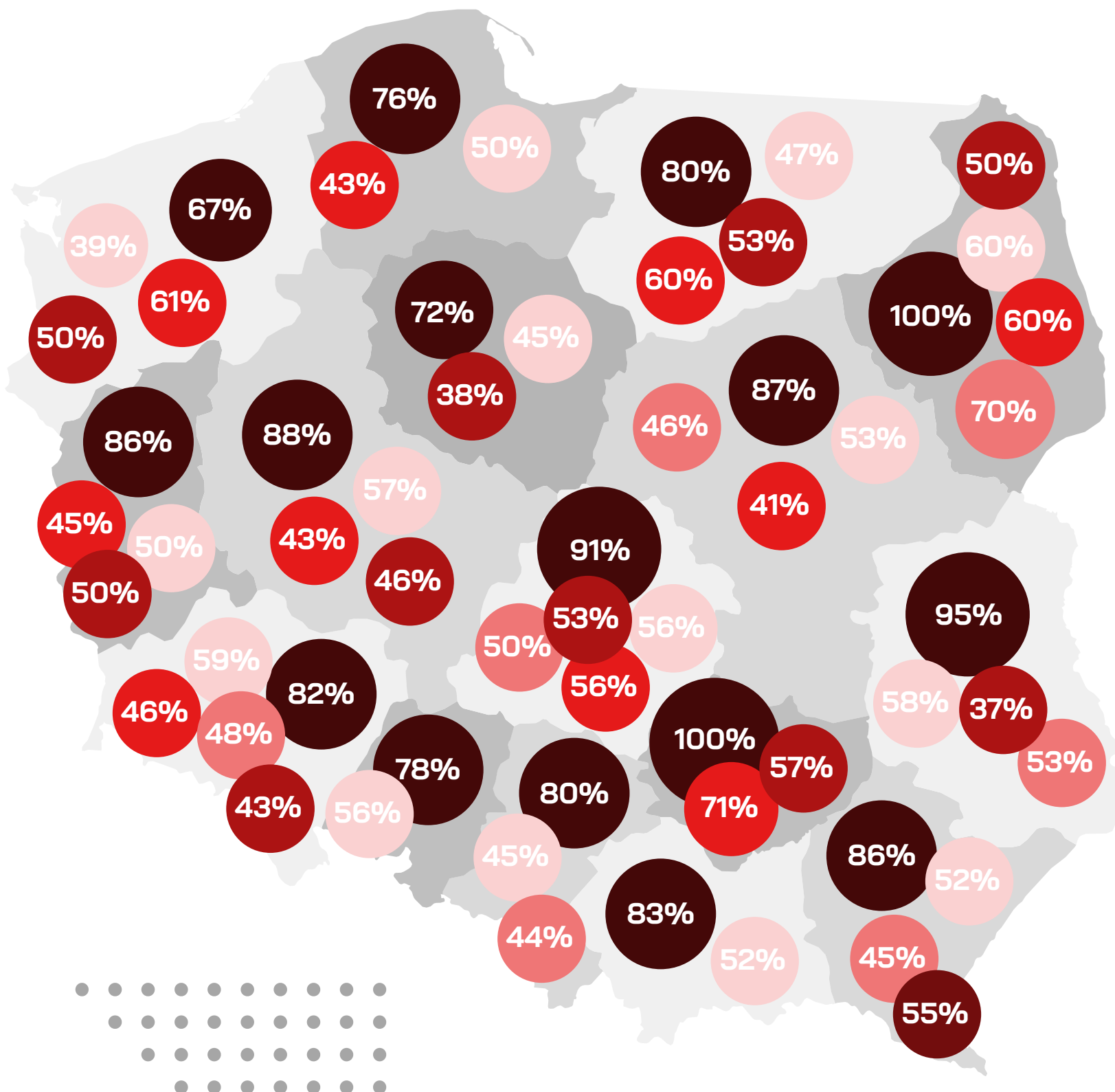
# Napoje podczas grilla

## Województwo

Podczas grillowania we wszystkich województwach najchętniej sięgamy po piwo. Jest to zdecydowanie najbardziej popularny napój podczas wspólnych spotkań przy grillu. Nieco mniej popularna jest woda, mocniejsze alkohole, soki i napoje gazowane.

## Jakie napoje najczęściej towarzyszą Ci podczas grillowania?

- Woda
- Mocniejsze alkohole
- Napoje gazowane
- Soki
- Piwo



\*Pytanie wielokrotnego wyboru



# Dodatki do grilowanych dań

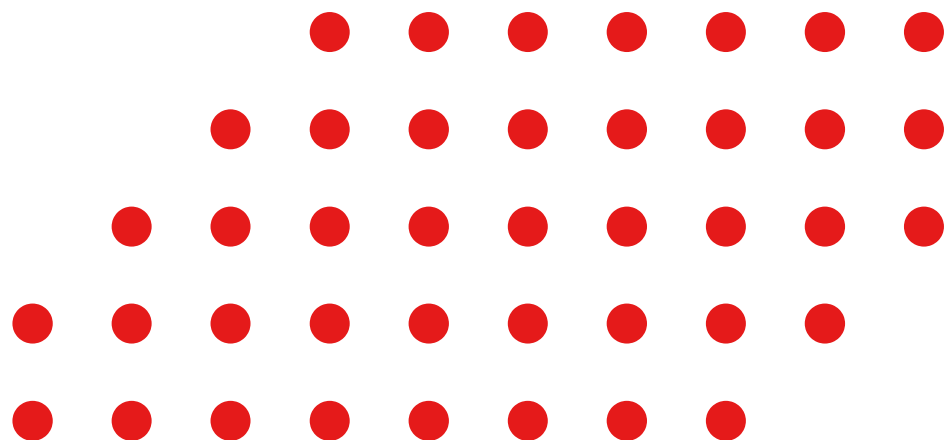
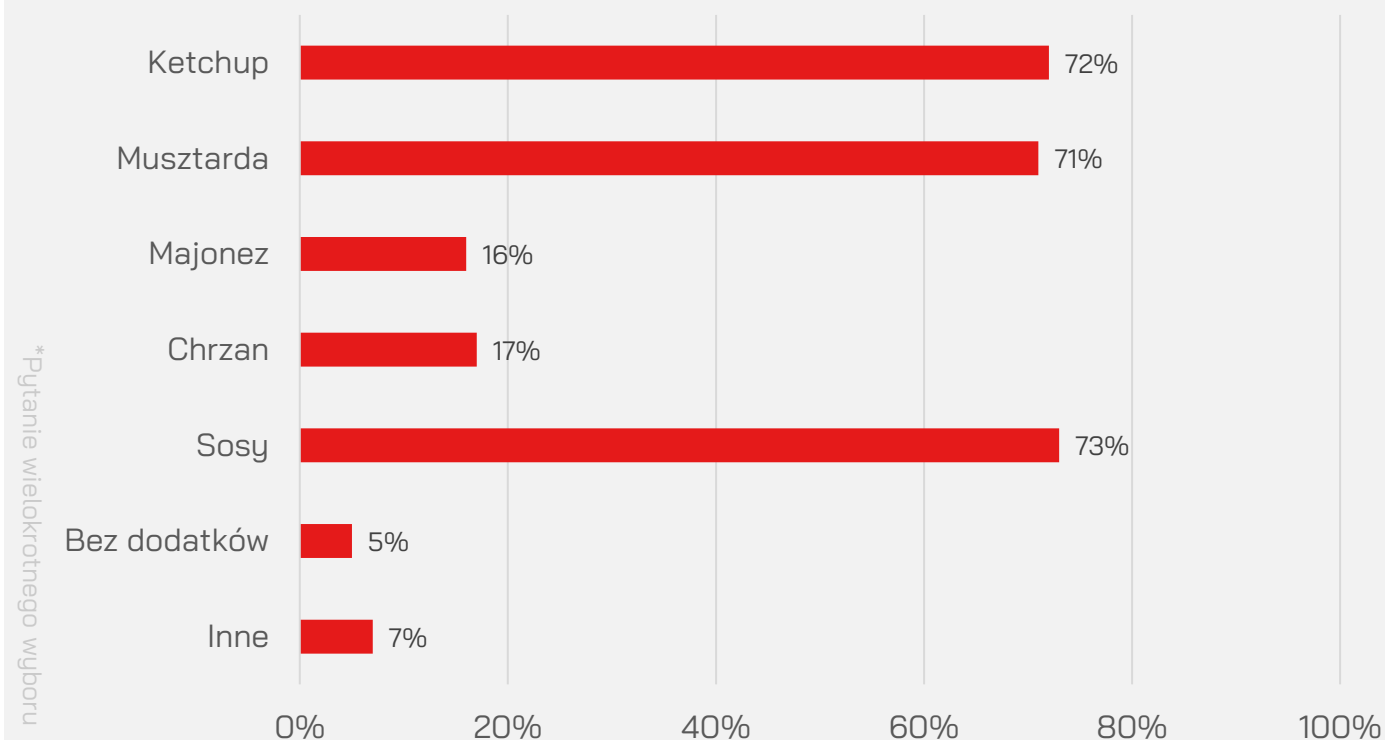


# Dodatki do grillowanych dań

Dodatki pozwalają jeszcze bardziej wydobyć smak z grillowanych potraw. Słodko-pikantne lub kwaśne sosy mogą pomóc nadać nawet najprostszemu daniu dodatkowego charakteru. Badanie pokazuje, że grillujący najchętniej sięgają po dodatki w postaci sosów (73%), ketchupu (72%) oraz musztardy (71%). Mniejszą popularnością cieszył się chrzan (17%) i majonez (16%). 5% respondentów nie używa dodatków podczas grillowania.



## Jakie najczęstsze dodatki do dań wybierasz?



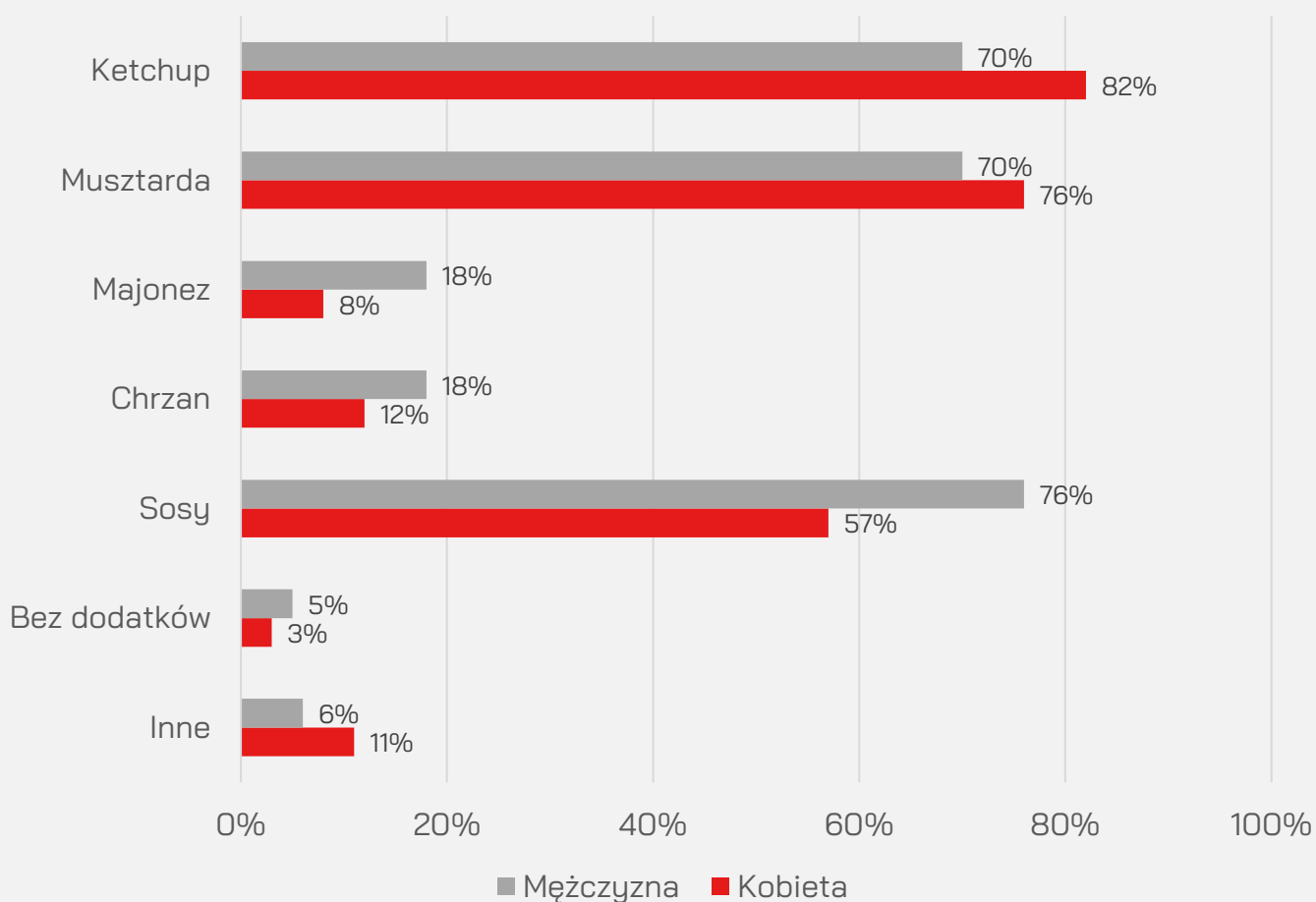


# Dodatki do grillowanych dań

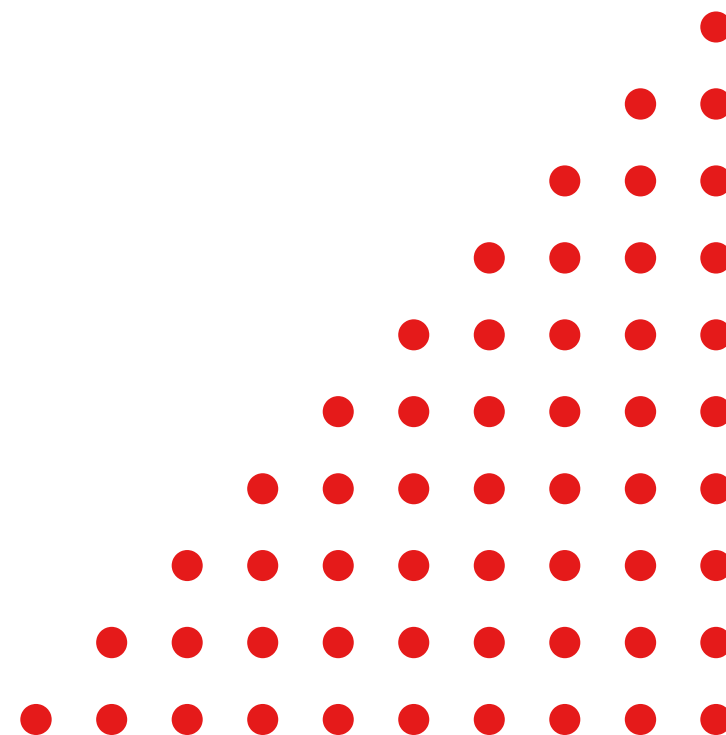


Płeć

## Jakie najczęstsze dodatki do dań wybierasz?



Kobiety podczas grillowania najchętniej sięgają po ketchup (82%). W grupie mężczyzn 70% respondentów decyduje się na wybór tego dodatku do grillowanych potraw. 70% mężczyzn i 76% kobiet sięga po musztardę. Wśród mężczyzn popularne są także dodatki w postaci sosów – ten wybór deklaruje 76% panów. Sosy trafiają też na talerz 57% respondentek. Sos do grilla bardzo dobrze sprawdzi się także jako dodatek do grillowanych tostów i opiekanych kanapek. Wspaniale podkreśla smak mięs i warzyw! Możemy przygotować go na palniku bocznym albo płycie żeliwnej.



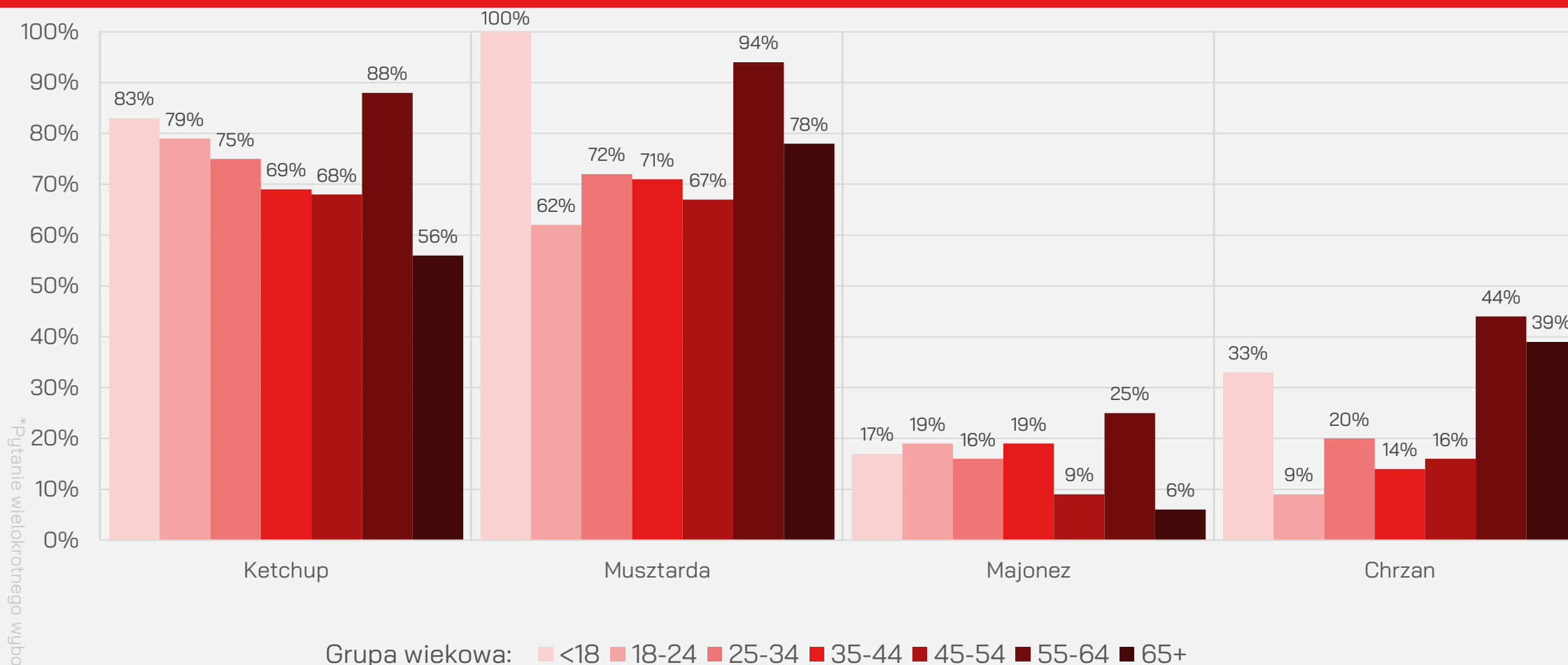
# Dodatki do grillowanych dań

Wyniki badania pokazują, że wśród respondentów najbardziej popularne są tradycyjne rozwiązania, czyli ketchup, musztarda oraz sosy. Wśród grupy wiekowej do 18. roku życia najpopularniejsza jest musztarda, osoby w przedziale wiekowym 18-24 najchętniej sięgają po ketchup.



Wiek

Jakie najczęstsze dodatki do dań wybierasz?



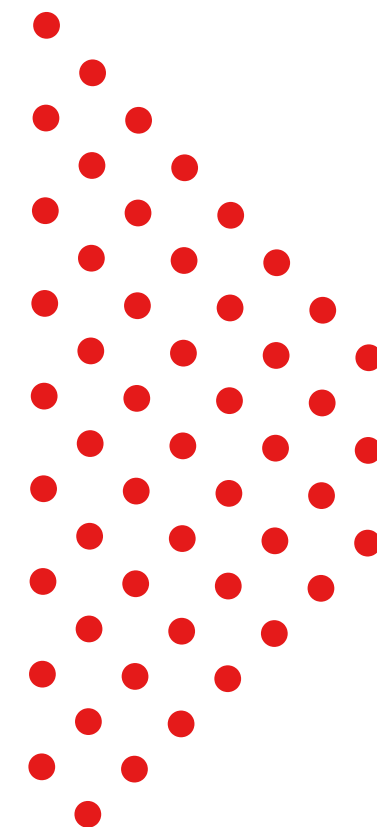
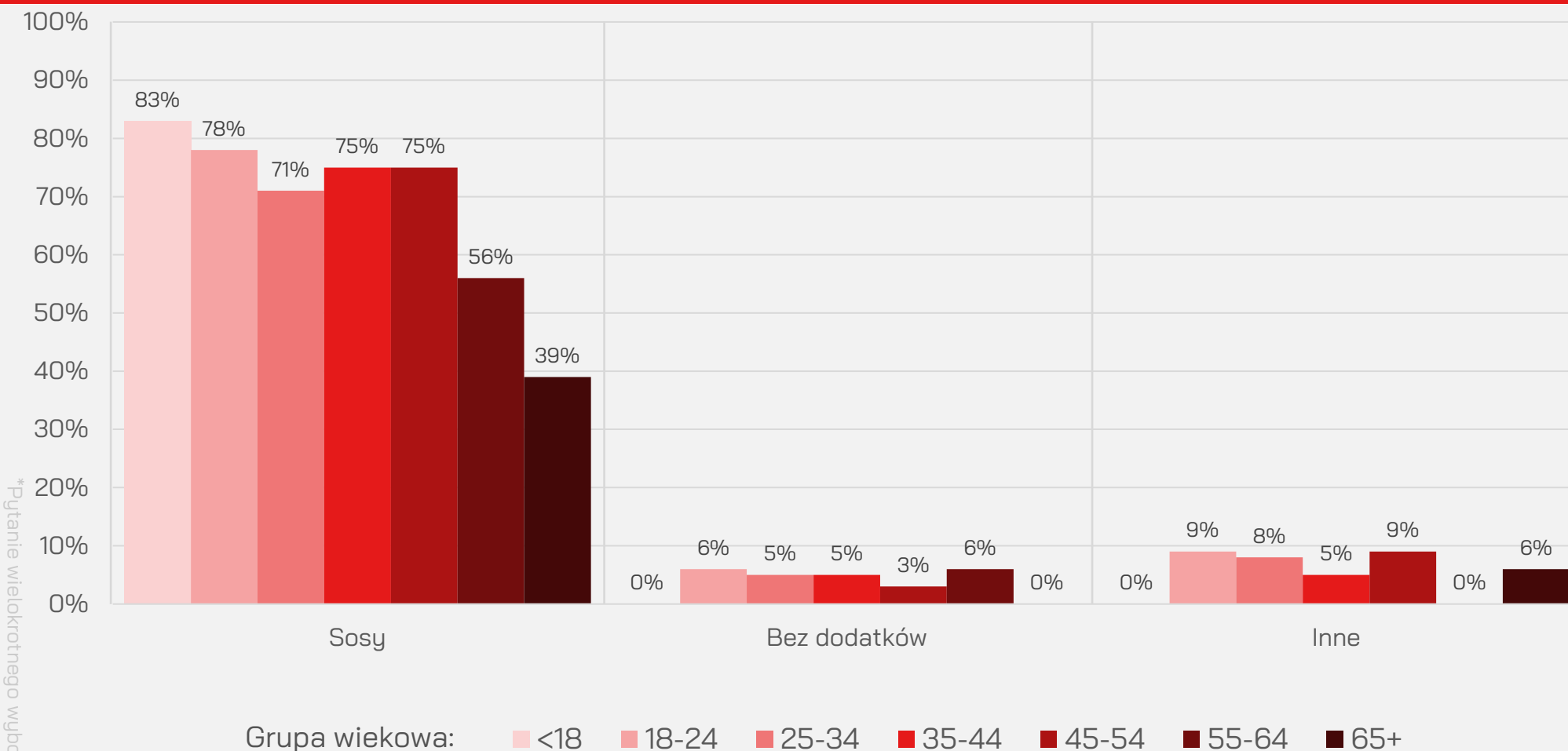
# Dodatki do grillowanych dań

Ankietowani w wieku 25-34 również najchętniej wybierają ketchup. Osoby nieco starsze, czyli w przedziale wiekowym 35-44, najczęściej decydują się na sosy, podobnie jak ankietowani w wieku 45-54. Wśród osób z przedziału wiekowego 55-64 i 65+ króluje natomiast musztarda.



Wiek

Jakie najczęstsze dodatki do dań wybierasz?







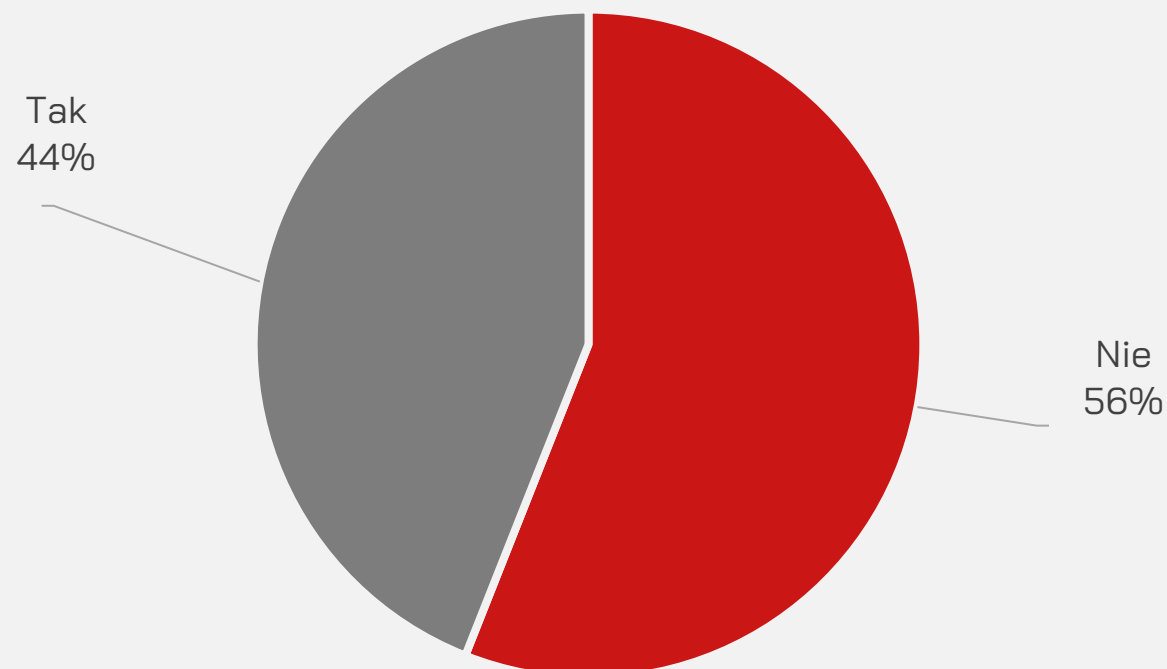
# Dania wegetariańskie



# Dania wegetariańskie



Czy grillujesz też dania wegetariańskie?



Z badania przeprowadzonego przez GUS: „Budżety gospodarstw domowych 2021”<sup>\*</sup> wynika, że statystyczny Polak zjada w ciągu miesiąca 4,97 kg mięsa. To najniższy wynik od wielu lat. Trend konsumpcji mięsa powoli się odwraca. Jeszcze w 2010 roku Polacy zjadali średnio miesięcznie 5,57 kg mięsa na osobę.

Już w 2020 r. ten wynik wynosił 5,09 kg na osobę, a w 2021 r. po raz pierwszy od ponad 2000 roku (najstarsze dane z GUS publikowane w tym raporcie) spożycie mięsa spadło poniżej granicy 5 kg. Coraz większą popularność zyskuje świadome ograniczanie produktów odzwierzęcych w diecie lub całkowite ich wyeliminowanie. Nic więc dziwnego, że coraz więcej osób podczas grillowania również wybiera dania bezmięsne.

Grill nie kojarzy się już tylko z kiełbasą i karkówką, ale także z lżejszymi potrawami bez dodatku mięsa. Badanie pokazuje, że 44% ankietowanych wrzuca na ruszt dania wegetariańskie. 56% osób pozostaje przy potrawach mięsnych.

<sup>\*</sup>[Raport „Budżety gospodarstw domowych 2021”](#)

Na spadek spożycia mięsa w Polsce wpływają różne czynniki, m.in. zmiana stylu życia czy wzrost cen. Podział według płci pokazuje, że dania bez mięsa częściej na grillu przygotowują kobiety. 60% respondentek potwierdziło to, że chętnie wrzuca na ruszt dania wegetariańskie. Wśród mężczyzn ten wynik jest niższy – potrawy bez mięsa grilluje 41% respondentów.



## BAZA WIEDZY

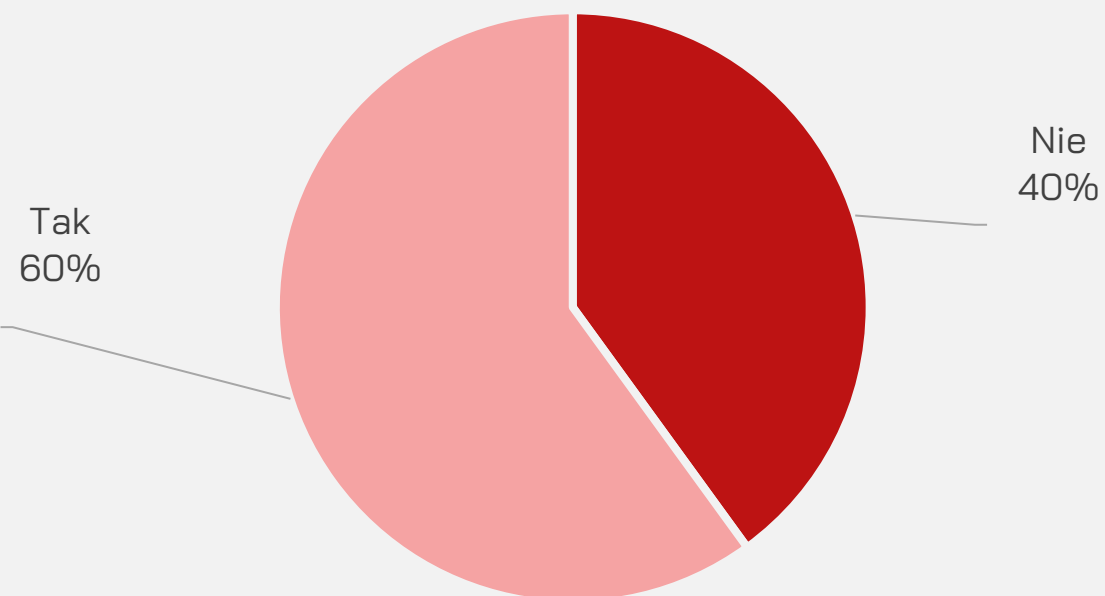
Grill wegetariański: pomysły na przepisy bez mięsa

[SPRAWDŹ](#)



### Płeć

## Czy grillujesz też dania wegetariańskie?



Kobieta



Mężczyzna

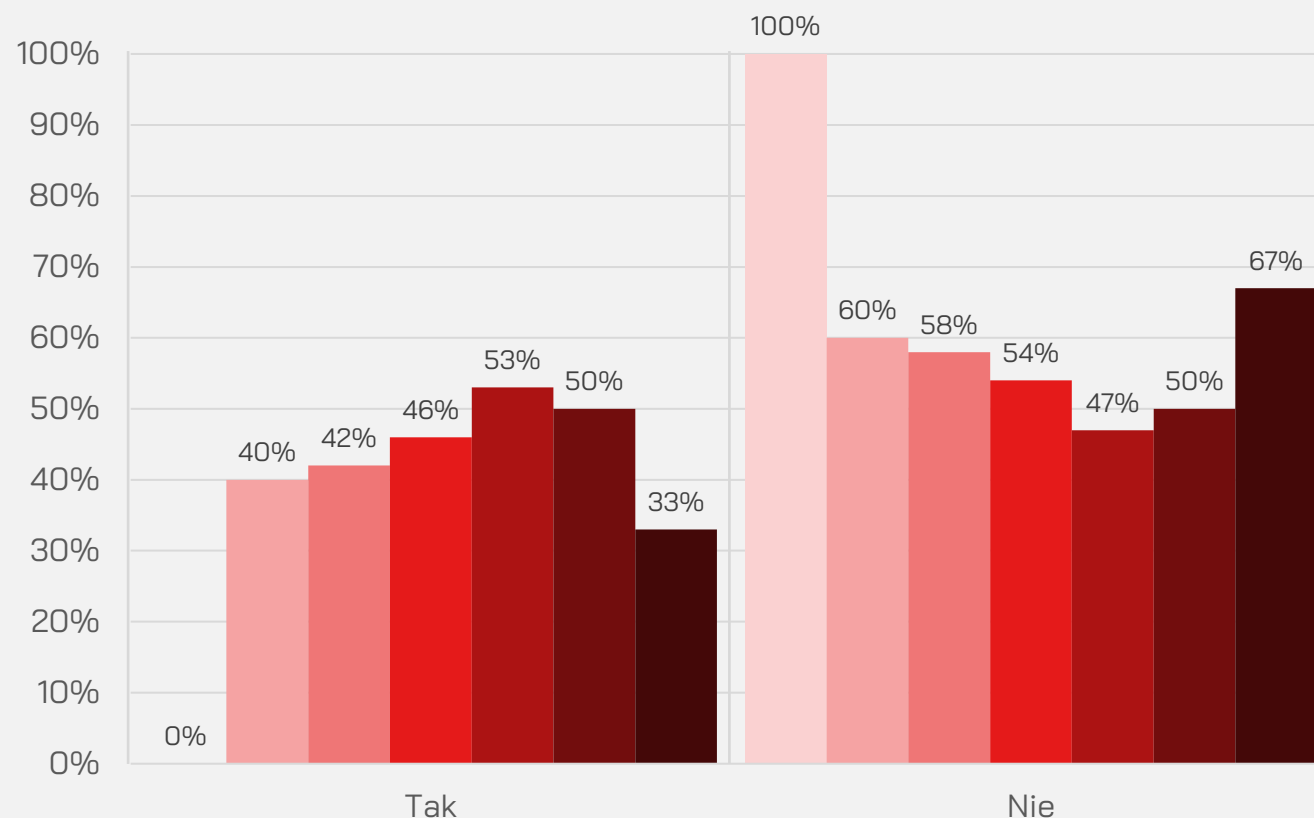
# Dania wegetariańskie



Wiek

Czy grillujesz też dania wegetariańskie?

Przygotowanie na grillu dań wegetariańskich pozwala znacznie urozmaicić barbecue. Grillujący często sięgają po roślinne zamienniki mięsa albo wybierają warzywa lub sery. Do przygotowania bezmięśnych dań bardzo przydatny może być system wymiennych wkładów, w jaki wyposażone są niektóre urządzenia.



Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+



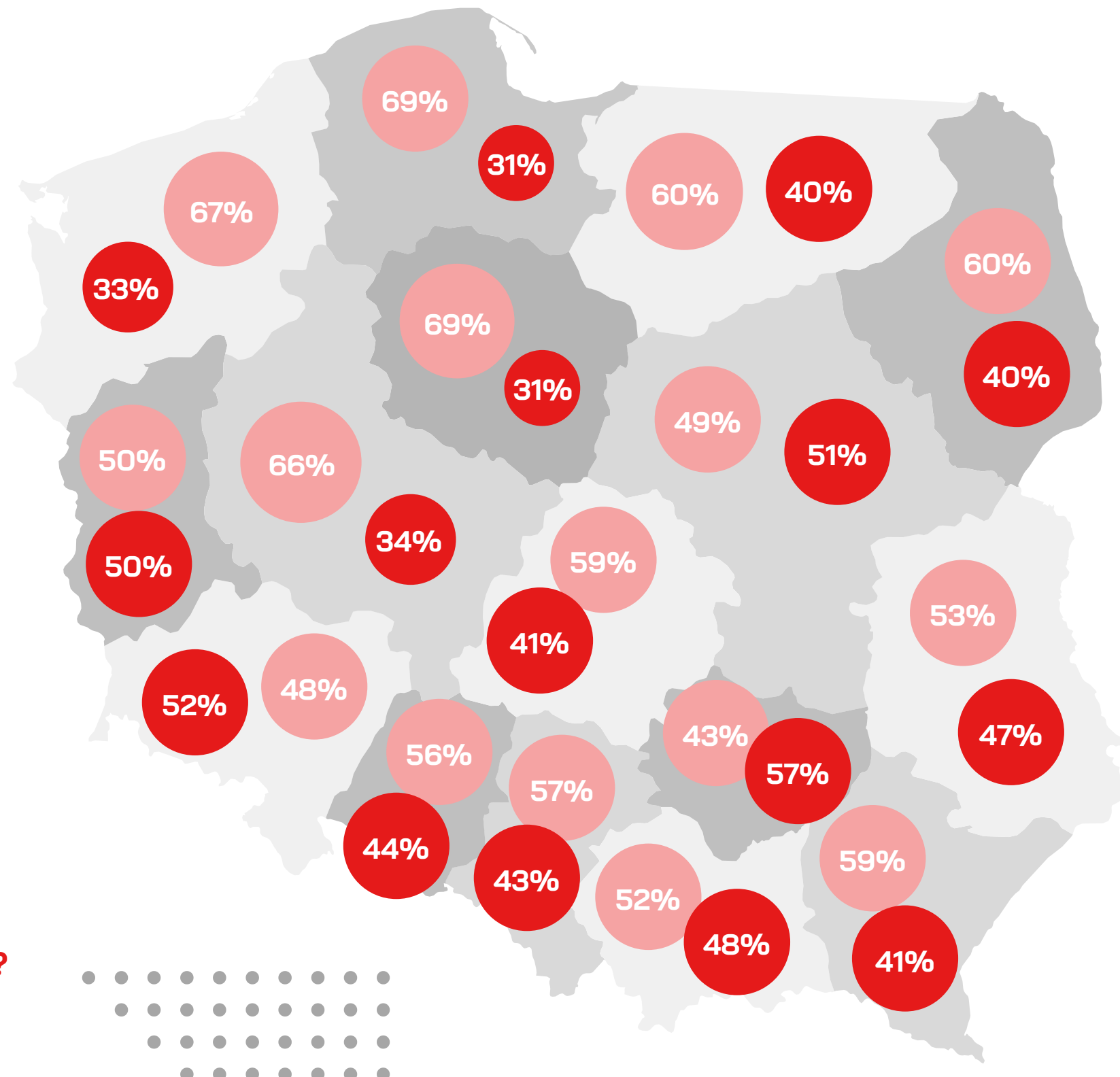
Zobacz wideo!

Czy wiesz, że warzyw nie powinno się marynować przed grillowaniem? Zobacz wideo i dowiedz się – dlaczego.



## Województwo

Dania wegetariańskie najchętniej grillują mieszkańcy województwa świętokrzyskiego (57%), dolnośląskiego (52%) i mazowieckiego (51%). Najmniej chętnie dania bez mięsa wrzucają na ruszt mieszkańcy województwa pomorskiego (69%), kujawsko-pomorskiego (69%) i zachodniopomorskiego (67%).



## Czy grillujesz też dania wegetariańskie?

- Nie
- Tak

falafel  
ziemniaki  
szaszłyki warzywne  
warzywa  
camembert  
kiełbaski sojowe  
vege burgery  
szparagi  
pieczarki  
pieczywo  
boczniki  
bakłażany  
cukinia halloumi  
kalafior  
kukurydza  
dynia  
tofu  
papryka



Ankietowani w pytaniu otwartym o to, jakie potrawy wegetariańskie grillują najchętniej, wskazują bardzo wiele rozmaitych dań. Są wśród nich oczywiście warzywa, takie jak: bakłażany, cukinia, szparagi, pieczarki, papryka, dynia, kalafior, kukurydza czy ziemniaki. Wiele osób decyduje się także na grillowane sery m.in. halloumi czy camembert. Potrawy wegetariańskie, które były równie chętnie wymieniane to także: vege burgery, tofu, kiełbaski sojowe albo falafel. Nieodłącznym elementem grilla wegetariańskiego jest także chrupiące pieczywo!

# Przepisy bez mięsa

Grill 360°  
Feel The Grill

Głodny pomysłów? Zajrzyj na stronę Grill360 oraz kanał na YouTube!

[Przejdź na stronę](#)

[Subskrybuj kanał](#)



#PRZEPIS

**ZIEMNIKI NA GRILLA**

Grill 360°



 Ziemniaki na grilla

#PRZEPIS

**SALAATKA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI I SEREM HALLOUMI**

Grill 360°



 Sałatka z warzywami i serem halloumi

#PRZEPIS

**GRILLOWANY BAKŁAŻAN**

Grill 360°



 Grillowany bakłażan

#PRZEPIS

**FLAMBIROWANE BRZOSKWINIE**

Grill 360°



 Flambirowane brzoskwinie

#PRZEPIS

**KOKOSOWE NALEŚNIKI Z GRILLA**

Grill 360°



 Naleśniki kokosowe z ananasm

#PRZEPIS

**WŁOSKA PIZZA Z GRILLA**

Grill 360°



 Prawdziwa włoska pizza z grilla



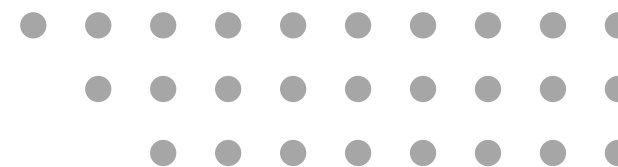
# Mięso na grillu



# Mięso na grillu



Większość ankietowanych kupuje mięso w sklepie mięsnym. Takiej odpowiedzi udzieliło 54% respondentów. Drugim najpopularniejszym miejscem jest supermarket. To właśnie tutaj kieruje się 36% grillujących, którzy chcą zaopatrzyć się w mięso na grilla. Znacznie mniej osób dokonuje zakupów w sklepie osiedlowym (6%) oraz w lokalnym sklepie ze zdrową żywnością (3%).

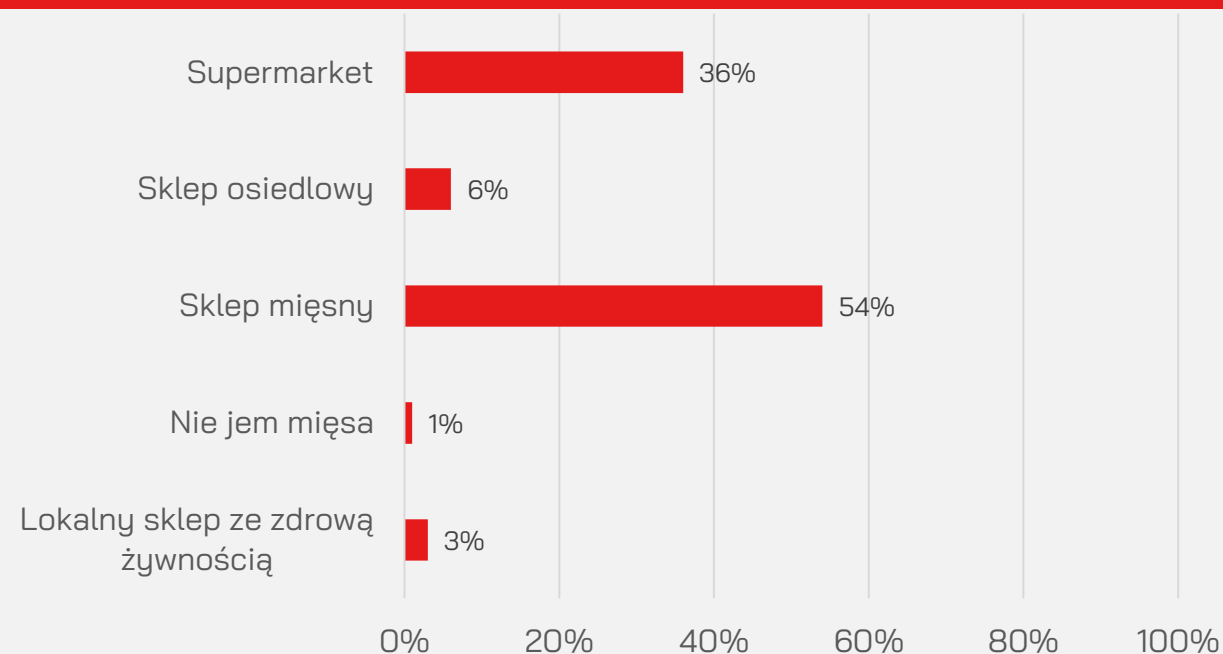


## BAZA WIEDZY

Jakie mięso na grilla wybrać i jak je przygotować?

[SPRAWDŹ](#)

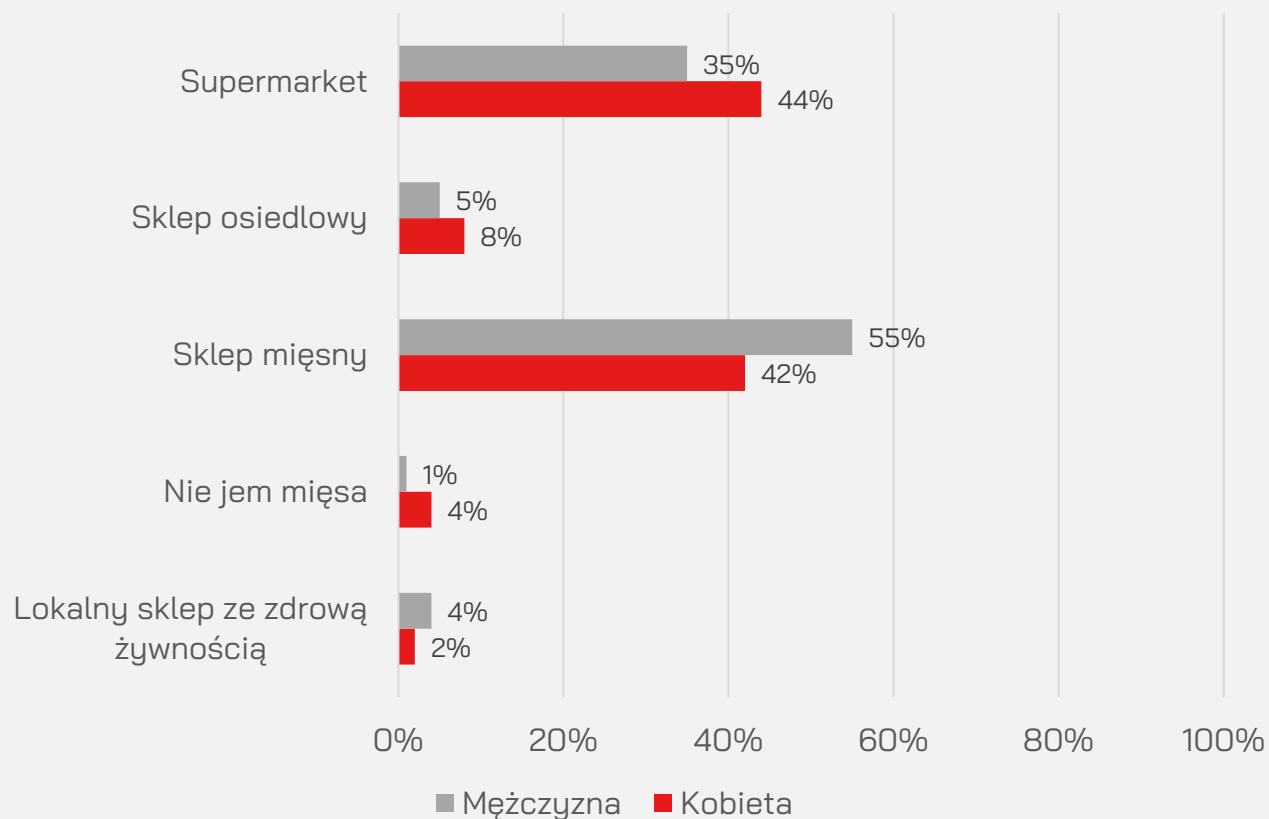
## Gdzie zazwyczaj kupujesz mięso na grilla?





Płeć

## Gdzie zazwyczaj kupujesz mięso na grilla?



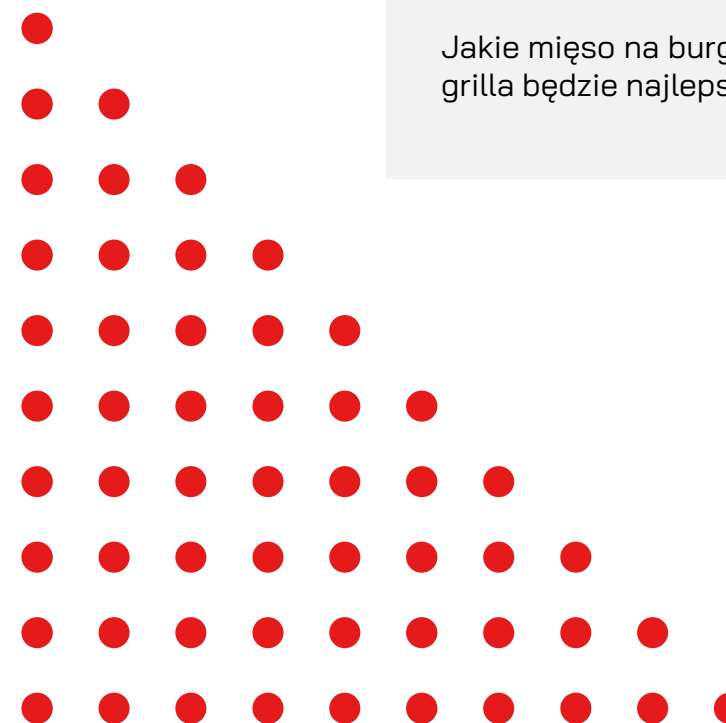
Mężczyźni kupują zazwyczaj mięso w sklepie mięsnym (55%) oraz w supermarketach (35%). Kobiety natomiast częściej po mięsne zakupy udają się do supermarketów (44%), a kolejno do sklepu mięsnego (42%). Sklep osiedlowy odwiedza 8% respondentek i 5% respondentów. W lokalnym sklepie ze zdrową żywnością kupuje 4% mężczyzn i 2% kobiet.



## BAZA WIEDZY

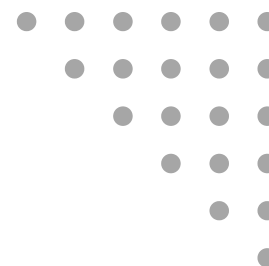
Jakie mięso na burgery z grilla będzie najlepsze?

[SPRAWDŹ](#)



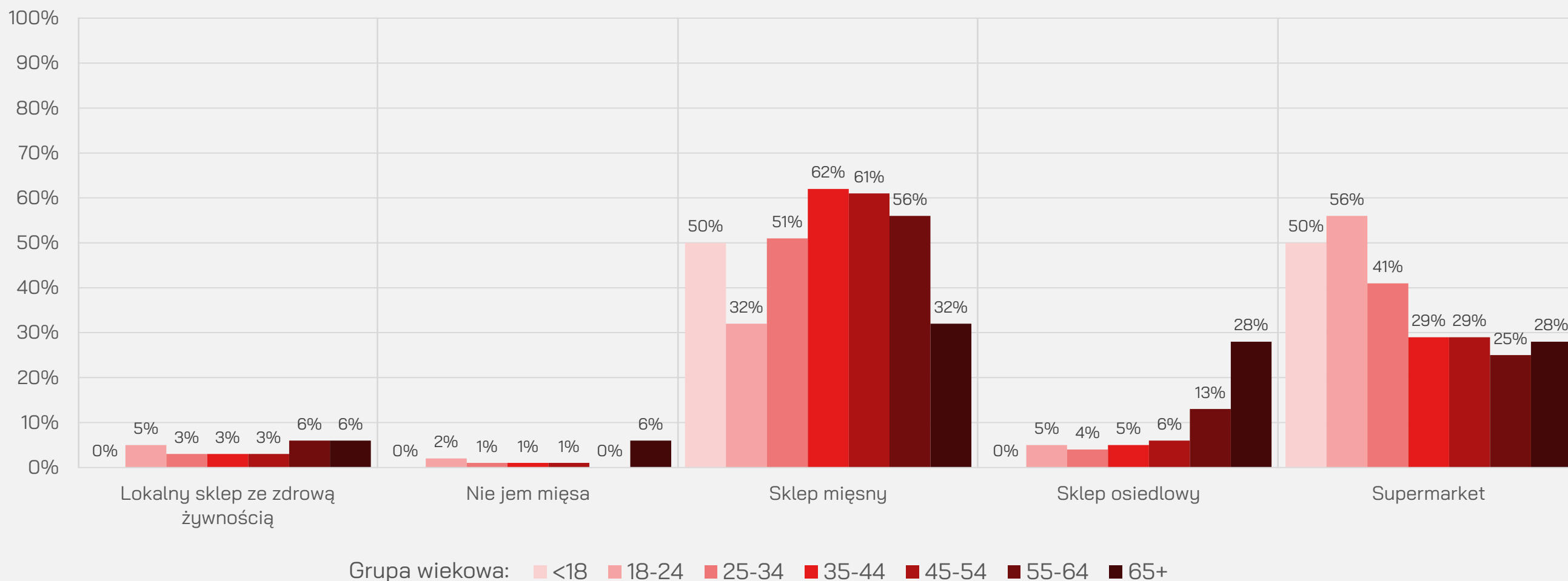
# Mięso na grillu

Sklep mięsny jest najchętniej wybierany przez ankietowanych wśród prawie wszystkich grup wiekowych. 50% osób do 18. roku życia i 51% osób w wieku 25-34 kupuje mięso w sklepach mięsnych. 62% grillujących w wieku 35-44 również właśnie tam decyduje się na dokonanie zakupów. Podobnie jak 61% respondentów z przedziału wiekowego 45-54 i 56% osób w wieku 55-64. 32% ankietowanych w wieku 65+ również kupuje mięso w sklepach mięsnych. Jedynie grupa wiekowa 18-24 chętniej wybiera się do supermarketu.



## Wiek

### Gdzie zazwyczaj kupujesz mięso na grilla?

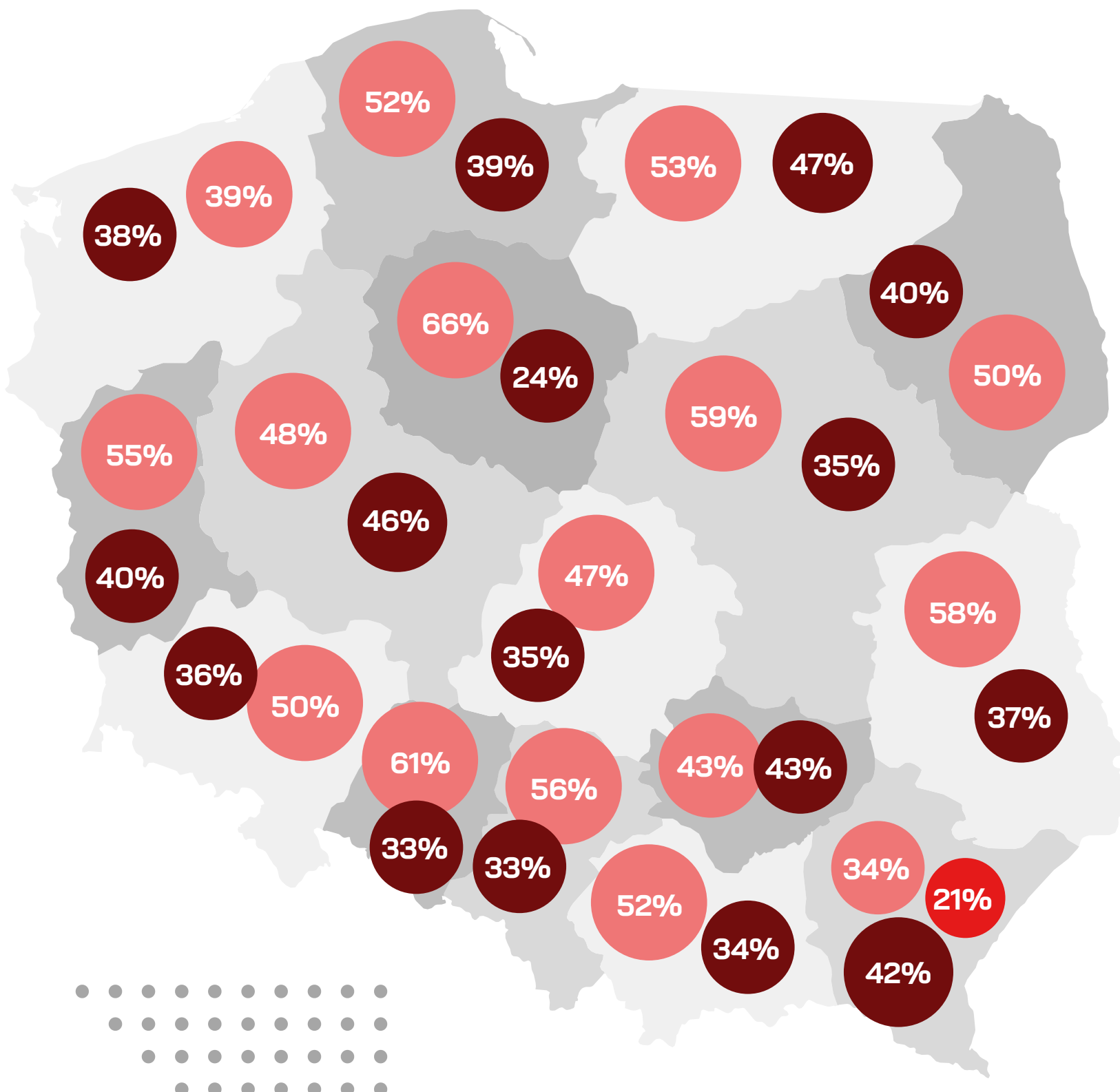


## Województwo

Mieszkańcy większości województw najchętniej kupują mięso na grilla w sklepach mięsnych. Wyjątkiem są mieszkańcy województwa podkarpackiego, którzy na grillowe zakupy kierują się najczęściej do supermarketu.

## Gdzie zazwyczaj kupujesz mięso na grilla?

- Sklep mięsny
- Sklep osiedlowy
- Supermarket







# MIĘSO NA GRILLA

Najlepsze hodowle,  
sprawdzeni producenci

**SPRAWDŹ**





**Stek Porterhouse Black Angus 500 g – wołowina USA**

**SPRAWDŹ**



**Żeberka wieprzowe 1.3 kg – wieprzowina Iberico Hiszpania**

**SPRAWDŹ**



**Kurczaki białe 2x500 g – Francja**

**SPRAWDŹ**



**Policzki wieprzowe iberico 1,1 kg**

**SPRAWDŹ**



**Picanha Black Angus USA USDA CHOICE 1,5 kg – wołowina USA**

**SPRAWDŹ**



**Burger wieprzowy Iberico Hiszpania (2x125 g)**

**SPRAWDŹ**

#PRZEPIS

JAK WYBRAĆ  
KIEŁBASĘ NA  
GRILLA?

Grill  
360°



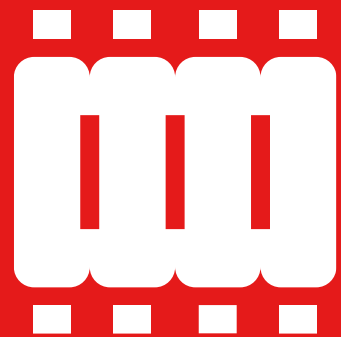
**Jak wybrać kiełbasę na grilla?**

Zobacz wideo, w którym Michał Dobosz i Marek Siol testują kiełbasy: zwyczajną, śląską, toruńską i aleksandryjską.



W ofercie naszych sklepów stacjonarnych mamy doskonałą wieprzowinę, jagnięcinę, wołowinę, dzięki którym rodzinne barbecue z pewnością będzie udane! Zapraszamy do zakupu mięsa na grilla i nie tylko.

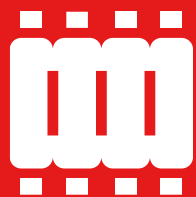
**Zobacz wszystkie mięsa na grilla**



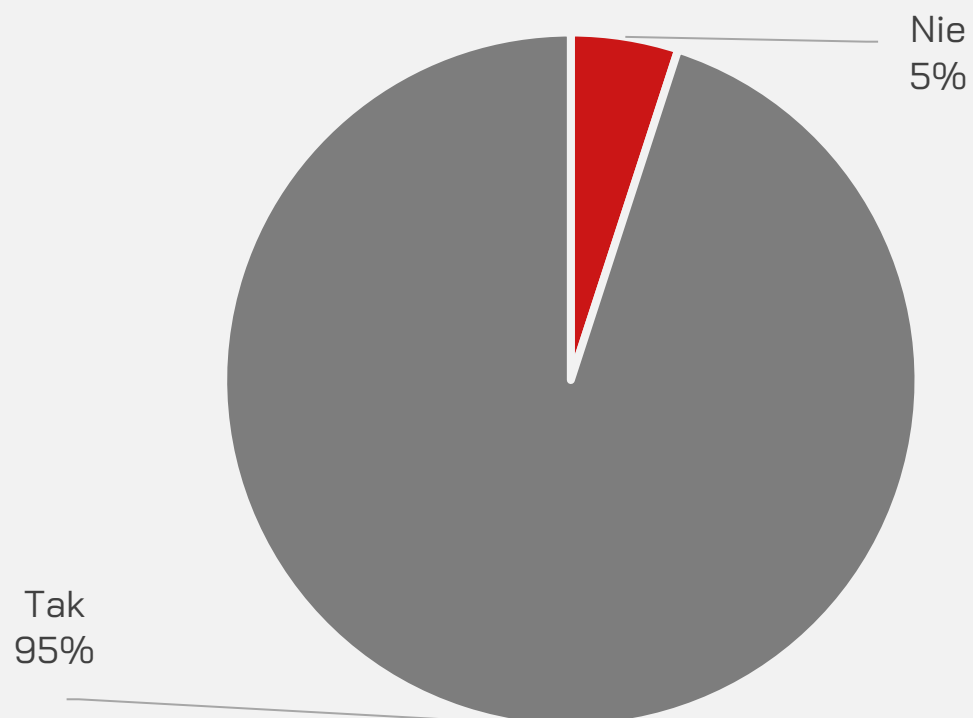
# Marynowanie mięsa

# Marynowanie mięsa

Marynowanie sprawia, że mięso nabiera przyjemnego aromatu ziół i przypraw oraz staje się bardziej miękkie. Dodanie do marynaty tłuszczu pozwala precyzyjnie rozprowadzić wszystkie zapachy oraz sprawić, by przeniknęły one do mięsa, które chcemy umieścić na ruszcie. Mięso na grilla marynuje aż 95% Polaków! Nic dziwnego, to właśnie dzięki temu prostemu procesowi możemy zyskać wyśmienite danie.



Czy marynujesz mięso przed grillowaniem?



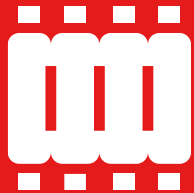
Marynowanie pozwala nadać mięsu smak naszych ulubionych dodatków. Czosnek, cebula, rozmaryn, majeranek, oregano, bazylija, miód. Możemy wybierać dowolnie wśród setek przypraw i dodatków. Dzięki temu za każdym razem wyczarujemy danie o innych walorach smakowych. Analiza wyników z podziałem na płeć pokazuje, że zarówno 95% kobiet, jak i mężczyzn marynuje mięso przed grillowaniem.



## BAZA WIEDZY

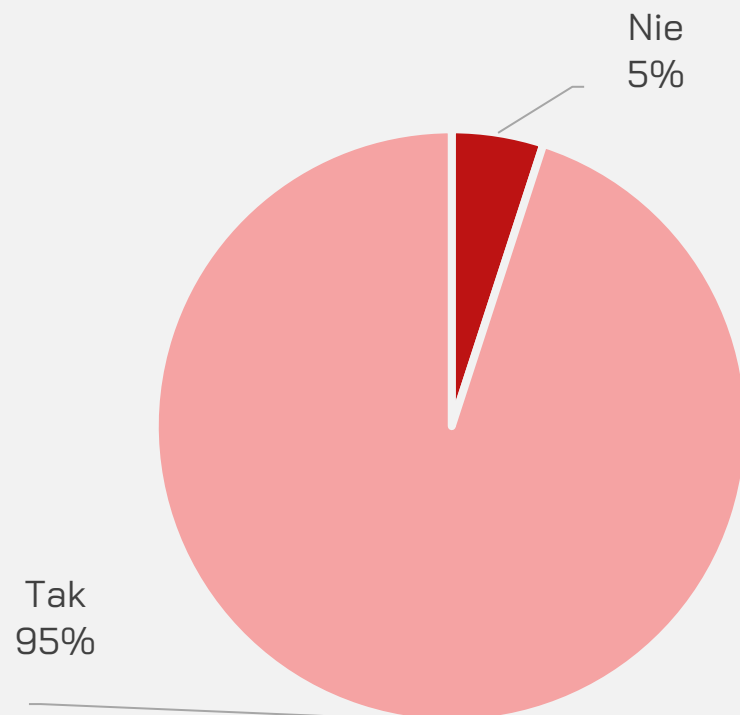
Marynata do karkówki na grilla

[SPRAWDŹ](#)

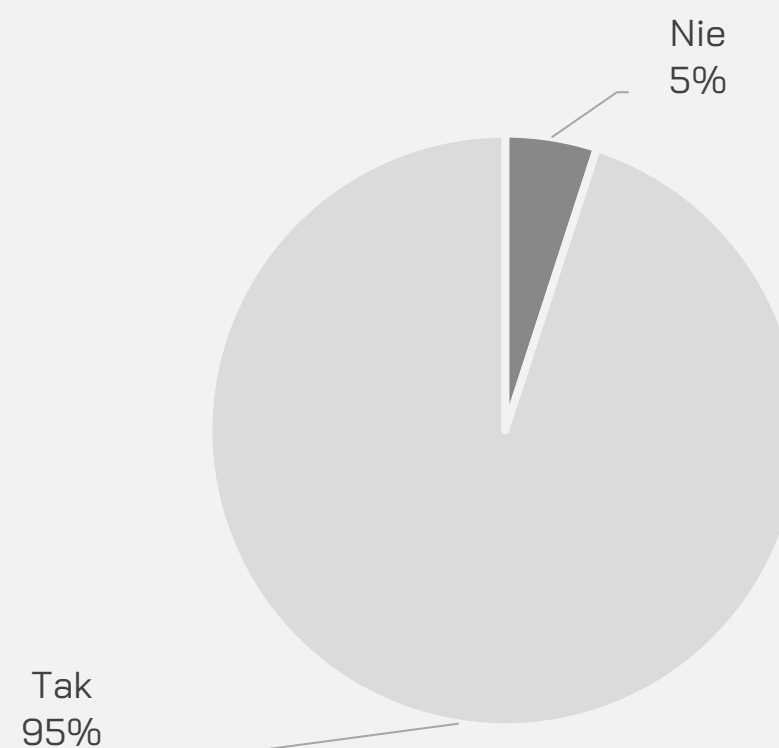


Płeć

Czy marynujesz mięso przed grillowaniem?

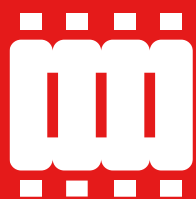


Kobieta



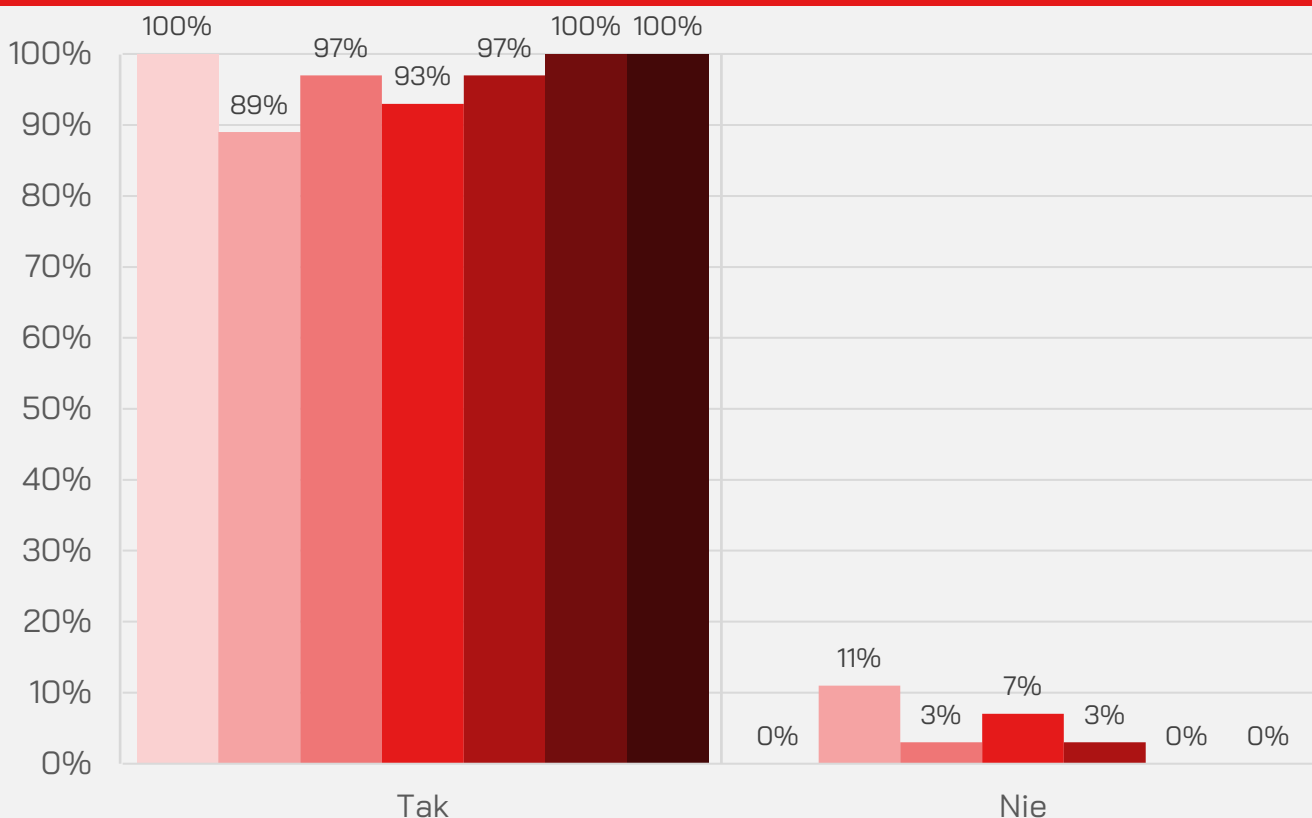
Mężczyzna

# Marynowanie mięsa



Wiek

Czy marynujesz mięso przed grillowaniem?



Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+

Wszystkie grupy wiekowe zdecydowanie marynują mięso przed grillowaniem. Najmniej liczną grupą wiekową, która przygotowuje marynatę, są osoby w wieku 18-24 (89%). Wszyscy ankietowani do 18. roku życia, grupa 55-64 i respondenci 65+ potwierdzili marynowanie mięsa. 97% osób w wieku 25-34 oraz 45-54 również deklaruje to, że marynuje mięso przed umieszczeniem go na ruszcie. Podobnego zdania jest 93% osób w wieku 35-44.



Jak marynować karkówkę?

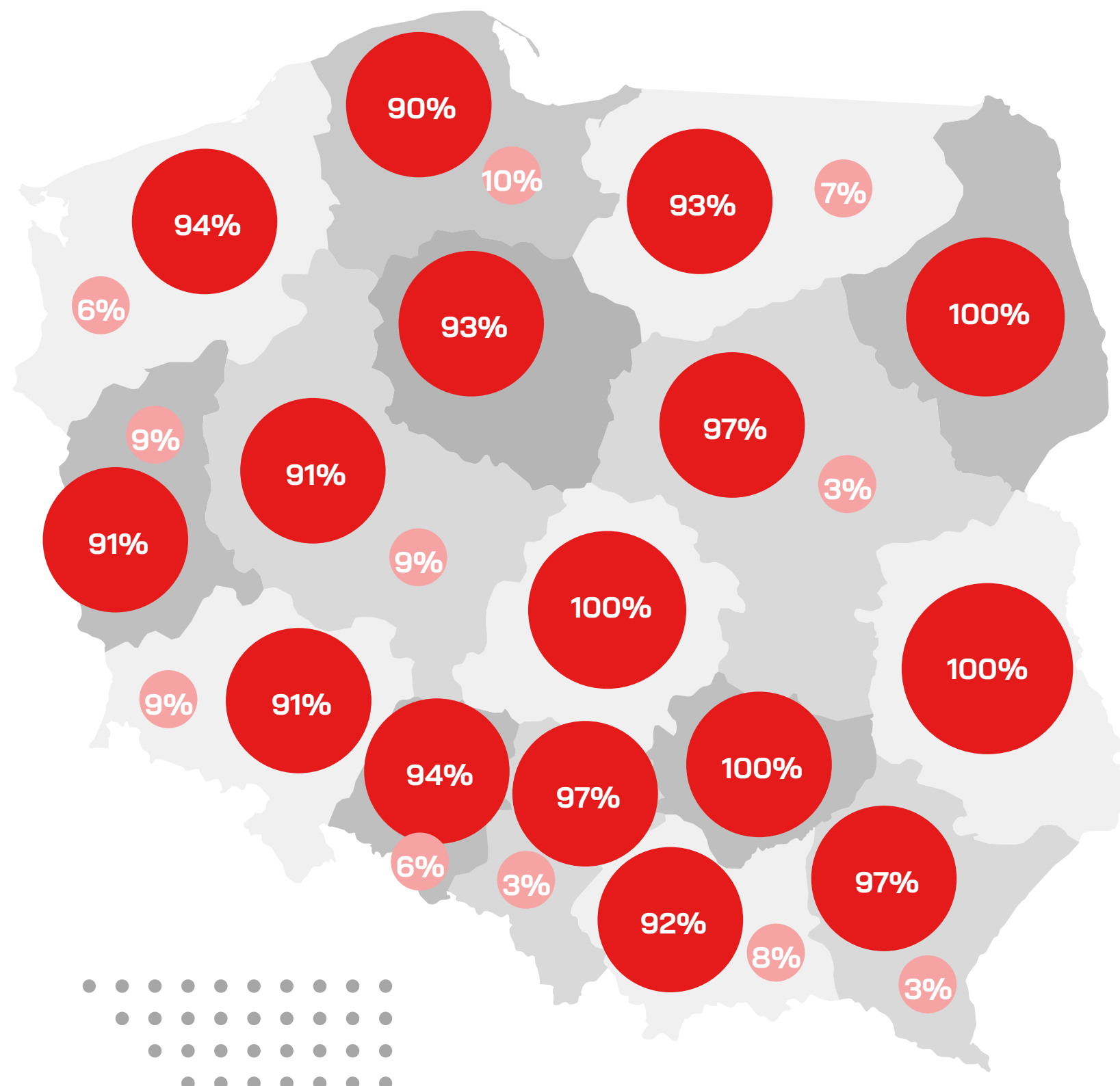
Michał Dobosz z Grill360 i Marek Siol z Hungry Eyes przygotowali dla Ciebie trzy pomysły na marynaty. Zobacz wideo.

## Województwo

W kwestii marynowania mięsa przed grillowaniem zdecydowana większość respondentów jest bardzo zgodna. Niezależnie od województwa, ankietowani marynują mięso przed wrzuceniem na ruszt.

## Czy marynujesz mięso przed grillowaniem?

- Nie
- Tak





Przyprawa Texan  
Steakhouse Rub

[SPRAWDŹ](#)



Przyprawa Smokehouse  
BBQ Rub

[SPRAWDŹ](#)



Przyprawa Asian  
Stirfry Rub

[SPRAWDŹ](#)



Przyprawa Shaker  
Steak & Chops

[SPRAWDŹ](#)



Przyprawa Sól i Pieprz z  
młynkiem

[SPRAWDŹ](#)



Przyprawa Różowa sól  
z młynkiem

[SPRAWDŹ](#)



Jak zrobić marynatę do  
kurczaka?



Wielu z nas nie wyobraża sobie grillowania bez odpowiedniego przyprawienia mięsa. W ofercie Decofire mamy bogaty wybór doskonałej jakości przypraw do marynowania mięsa. Produkty dostępne w naszym asortymencie wyróżniają się doskonałym składem i ciekawymi recepturami.

[Zobacz wszystkie przyprawy](#)



# Przepisy z mięsem

Grill 360°  
Feel The Grill

Głodny pomysłów? Zajrzyj na stronę Grill360 oraz kanał na YouTube!

[Przejdź na stronę](#)

[Subskrybuj kanał](#)



#PRZEPIS

**ŻEBERKA**  
Z GRILLA

Grill 360°



 Żeberka z grilla

#PRZEPIS

**KIEŁBASA Z GRILLA**  
NA WĘGLU DRZEWNYM

Grill 360°



 Kielbasa z grilla na węglu drzewnym

#PRZEPIS

**CHEESEBURGER**  
Z GRILLA

Grill 360°



 Cheeseburger z grilla

#PRZEPIS

**STEK**  
AZJATYCKI

Grill 360°



 Stek wołowy z grilla po azjatycku

#PRZEPIS

**KASZANKA**  
W JABŁKACH

Grill 360°



 Kaszanka z grilla

#PRZEPIS

**STEK**  
Z SOSEM ŚLIWKOWYM

Grill 360°



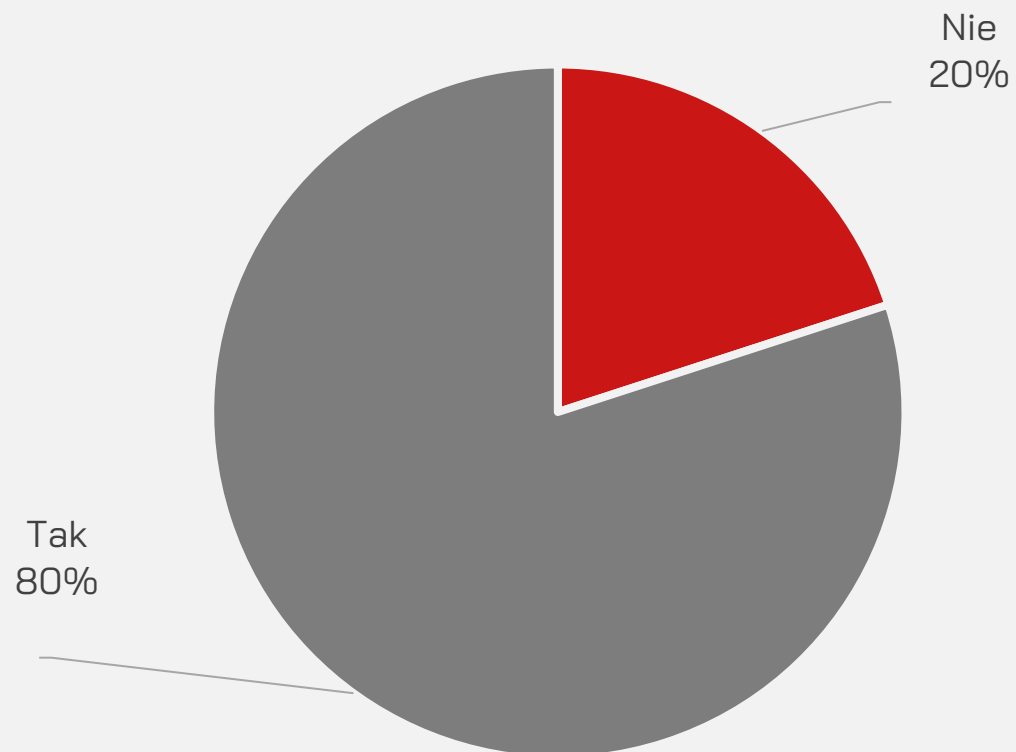
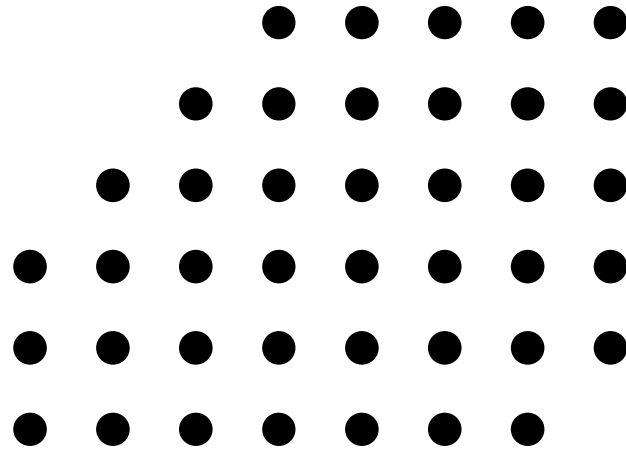
 Stek z sosem śliwkowym



# Ubiegłoroczna majówka



Czy grillowałeś/aś podczas ubiegłorocznej majówki?



Ostatnie lata pokazują, że pogoda w trakcie majówki nie zawsze jest dla nas łaskawa. Często pojawia się deszcz, zachmurzenie oraz niska temperatura. Polakom to jednak nie przeszkadza. Mimo niekorzystnej aury, grill pełni nadal swoją funkcję. Podczas ubiegłorocznej majówki grillowało aż 80% naszych respondentów! Wielu Polaków nie wyobraża sobie długiego weekendu bez pysznych, grillowanych potraw.

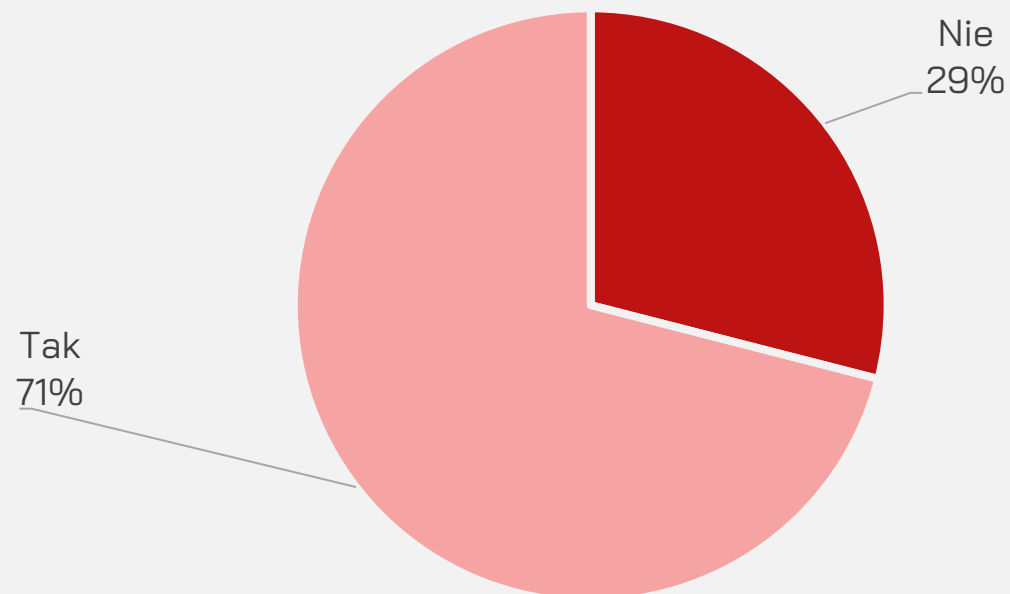
# Ubiegłoroczna majówka

Analiza wyników w kontekście płci pokazuje, że 83% mężczyzn zdecydowało się na grillowanie podczas ubiegłorocznej majówki. Wśród kobiet twierdzącej odpowiedzi udzieliło 71% ankietowanych. Deszcz, chłód i niska temperatura nam niestraszne! Dla wielu osób grillowanie to jeden z punktów obowiązkowych długiego weekendu.

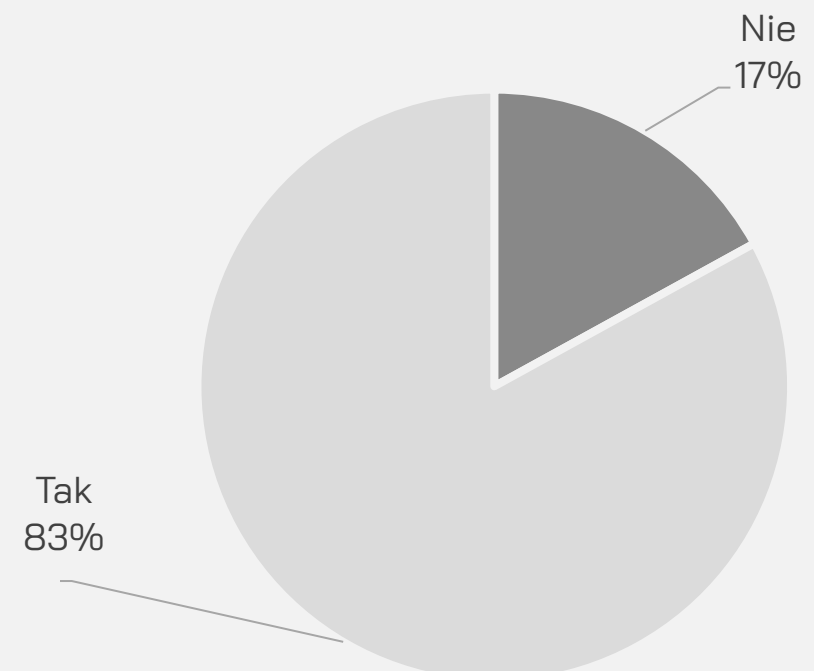


## Płeć

Czy grillowałeś/aś podczas ubiegłorocznej majówki?



Kobieta



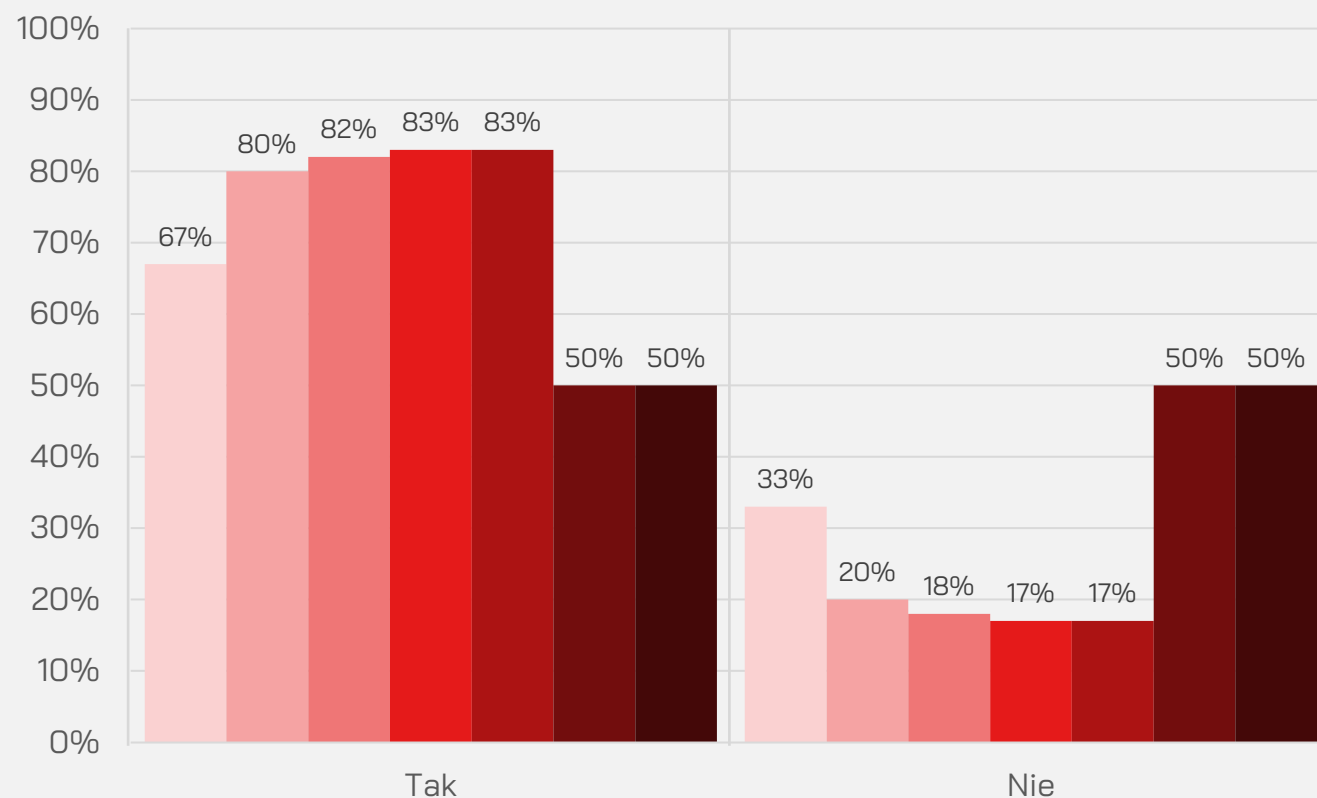
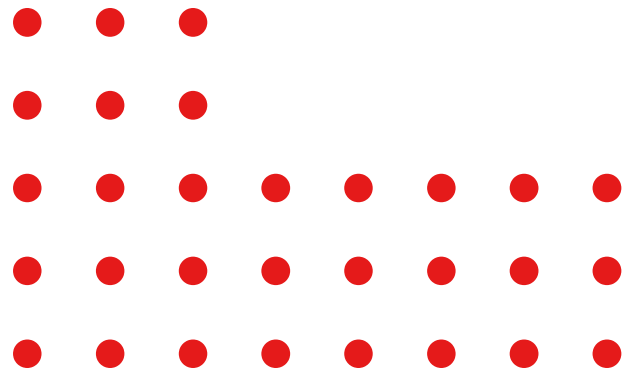
Mężczyzna

# Ubiegłoroczna majówka



Wiek

Czy grillowałeś/aś podczas ubiegłorocznej majówki?

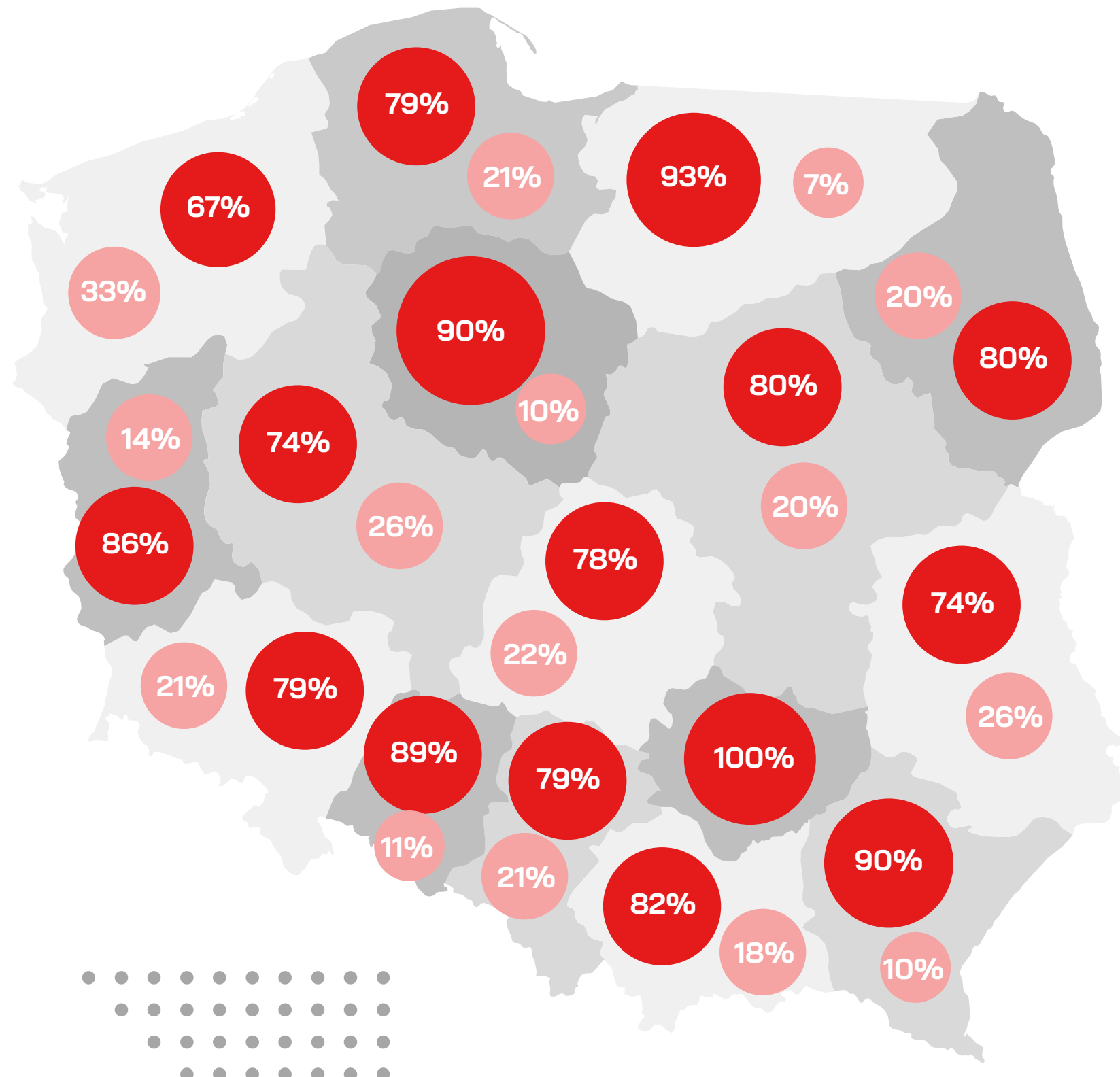


Grupa wiekowa: ■ <18 ■ 18-24 ■ 25-34 ■ 35-44 ■ 45-54 ■ 55-64 ■ 65+

Na grillowanie podczas majówki zdecydowało się: 50% osób w wieku 65+ i w przedziale wiekowym 55-64, 83% w wieku 45-54 oraz 35-44, 82% z grupy wiekowej 25-34, 80% respondentów w wieku 18-24, a także 67% najmłodszych ankietowanych do 18. roku życia.

## Województwo

Większość mieszkańców we wszystkich województwach grillowała podczas majówki. Najmniej respondentów grillowało w województwie zachodniopomorskim (33%), województwie lubelskim (26%) i województwie wielkopolskim.



**Czy grillowałeś/aś podczas ubiegłorocznej majówki?**

- Nie
- Tak

# Dlaczego nie grillowaliśmy podczas majówki?



Najczęstsze powody, które wymieniali ankietowani jako powód rezygnacji z grillowania podczas majówki to: brzydka pogoda, brak urlopu, brak środków finansowych oraz pandemia.

pandemia

brak  
urlopu

brzydka pogoda

brak środków finansowych



# Koszty grillowania

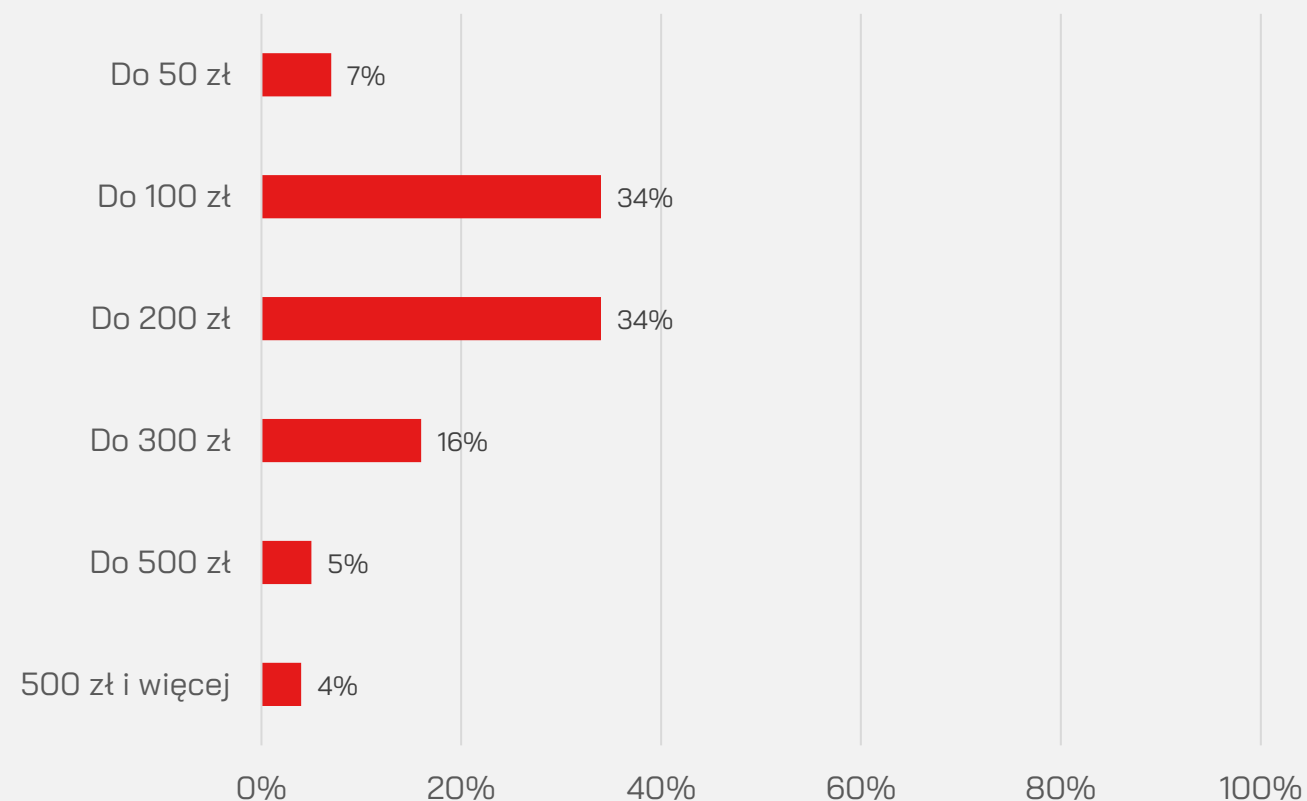


# Koszty grillowania



Koszty grillowania oscylują zazwyczaj w okolicach kwoty: do 100 zł lub 200 zł. Na te dwa przedziały wskazało odpowiednio 34% ankietowanych. 16% respondentów wydaje do 300 zł na zakup produktów i dodatków grillowych. 7% badanych mieści się w przedziale do 50 zł, a 5% – do 500 zł. Najmniej ankietowanych zadeklarowało przeznaczanie na grillowanie kwoty 500 zł i więcej.

## Jaką kwotę przeznaczasz zazwyczaj na produkty do grillowania i dodatki?

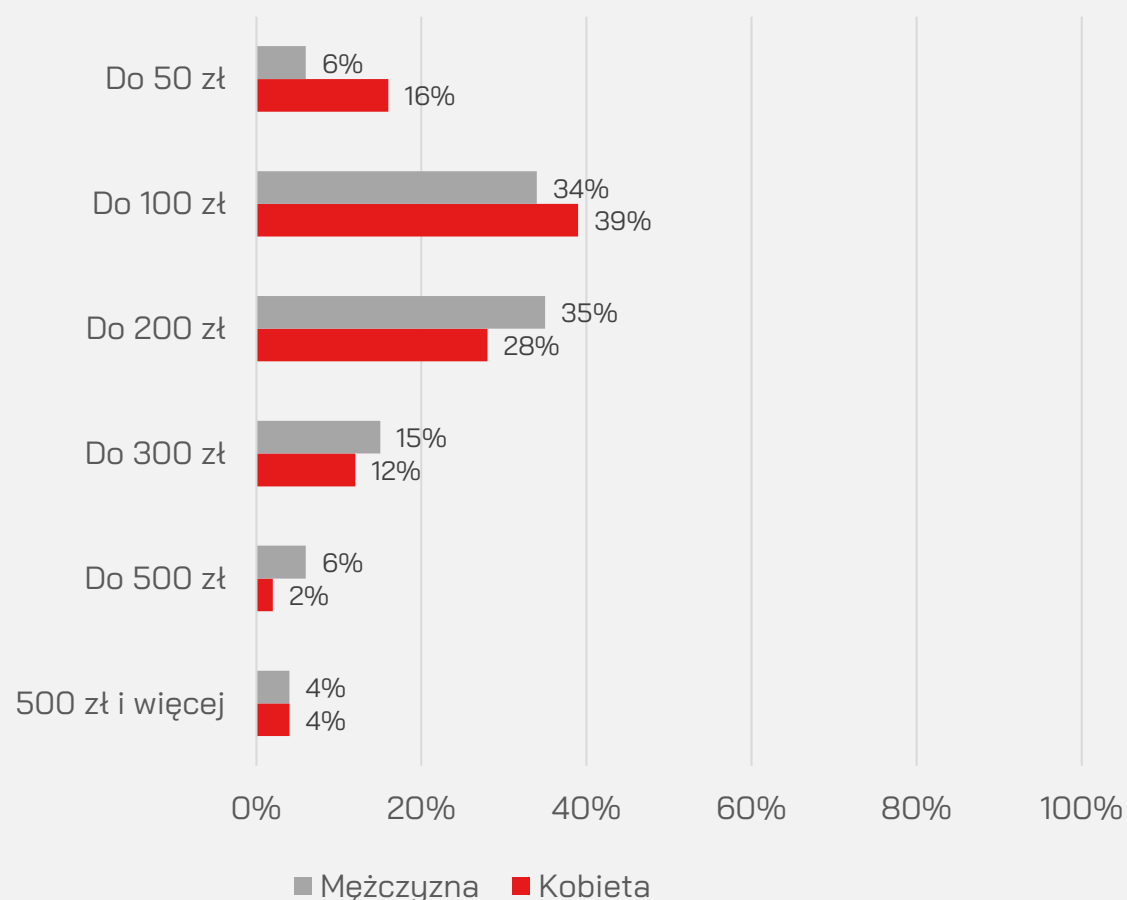


# Koszty grillowania



Płeć

Jaką kwotę przeznaczasz zazwyczaj na produkty do grillowania i dodatki?



39% grillujących kobiet i 34% mężczyzn przeznaczają do 100 zł na zakup produktów na grilla i dodatków. 28% pań i 35% panów kupuje produkty w kwocie do 200 zł. 16% kobiet i 6% mężczyzn wydaje do 50 zł podczas przygotowań na grilla. 11% kobiet i 15% mężczyzn zazwyczaj kupuje produkty w kwocie do 300 zł. Mniej popularne przedziały cenowe to kwota do 500 zł – tyle wydaje 2% kobiet i 6% mężczyzn. Produkty za 500 zł i więcej kupuje 4% respondentek i 4% respondentów.



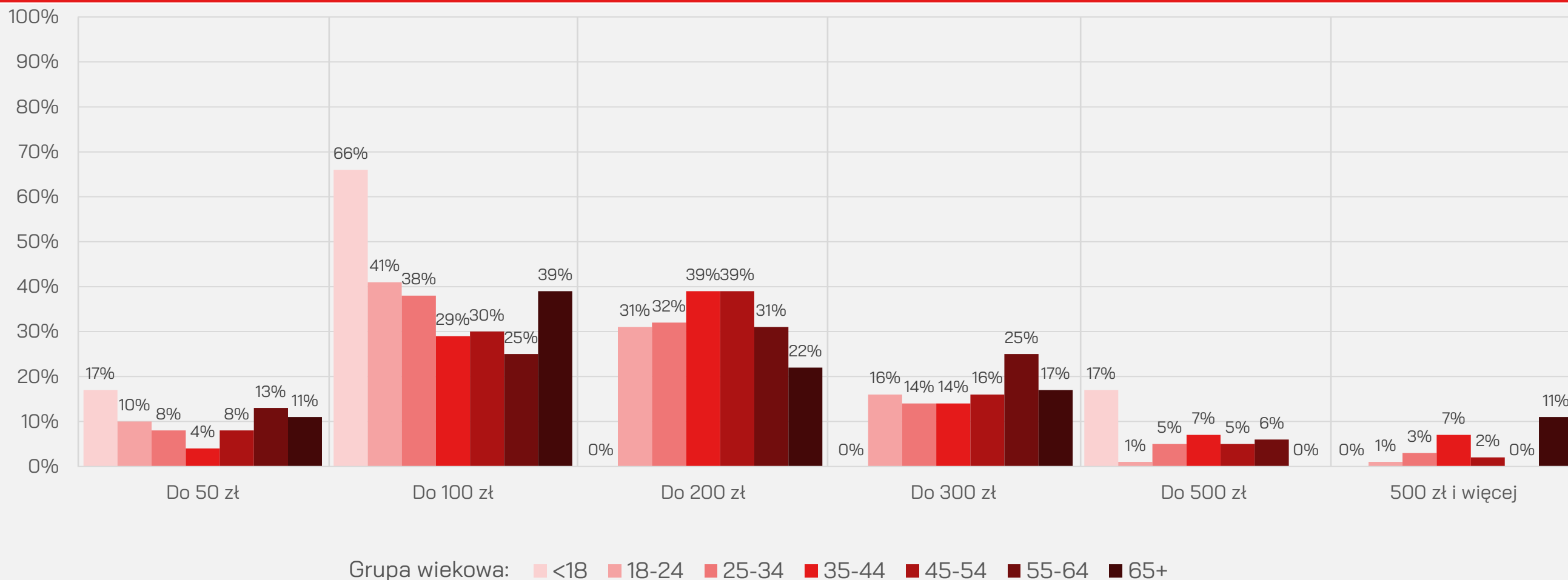
# Koszty grillowania

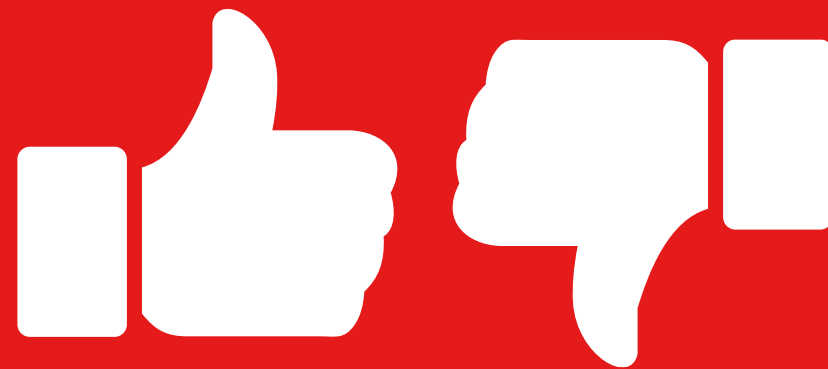
Analizowane grupy wiekowe najczęściej przeznaczają na grillowanie do 100 zł lub 200 zł. Najmłodsza grupa respondentów najczęściej wydaje na zakup produktów i dodatków grillowych do 100 zł, podobnie jak osoby w wieku 18-24 i 25-34. Kolejne grupy wiekowe, czyli przedział 35-44, 45-54 i 55-64 przeznaczają na grillowanie do 200 zł. Osoby 65+ wydają na produkty do grilla do 100 zł.



## Wiek

### Jaką kwotę przeznaczasz zazwyczaj na produkty do grillowania i dodatki?





# Zalety i wady grillowania



# Zalety i wady grillowania

Polacy najbardziej lubią grillować, ponieważ:

- Mogą spędzić czas z przyjaciółmi i rodziną (79%)
- Mogą zjeść smaczne jedzenie (77%)
- Mogą spędzić czas na świeżym powietrzu (72%)

Inne zalety wskazywane przez respondentów:

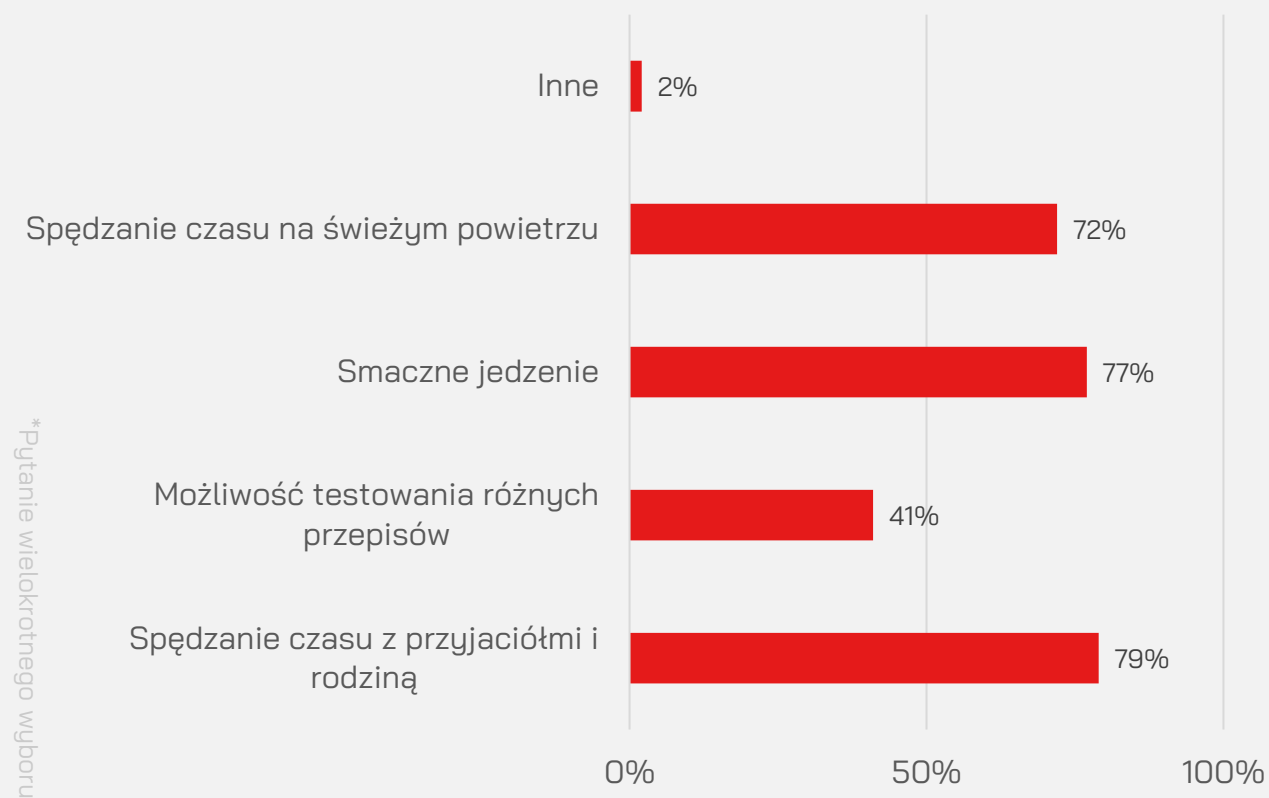


## Zalety grillowania

- Szybka forma obiadu,
- Okazja do picia alkoholu,
- Dania przyrządzane na grillu mają lepszy smak niż te same, ugotowane tradycyjnie,
- Możliwość połączenia hobby z pracą zarobkową,
- Smaczne, kolorowe jedzenie,
- Klimat i zapach,
- Realizowanie hobby,
- Pokazywanie statusu społecznego,
- Relaks,
- Duża ilość jedzenia i różnorodność,
- Szybkość i wygoda przygotowania dań,
- Święty spokój podczas grillowania.



## Za co najbardziej lubisz grillowanie?



# Zalety i wady grillowania

Większość Polaków uwielbia grillować. Jest to doskonała okazja do spotkania z rodziną i przyjaciółmi. Mimo tego, w pytaniu otwartym respondenci wskazywali wady, które najbardziej przeszkadzają im podczas grillowania. To m.in. konieczność sprzątnięcia po spotkaniu przy grillu, konserwacja sprzętu, długi czas oczekiwania na potrawy czy uciążliwy dym.

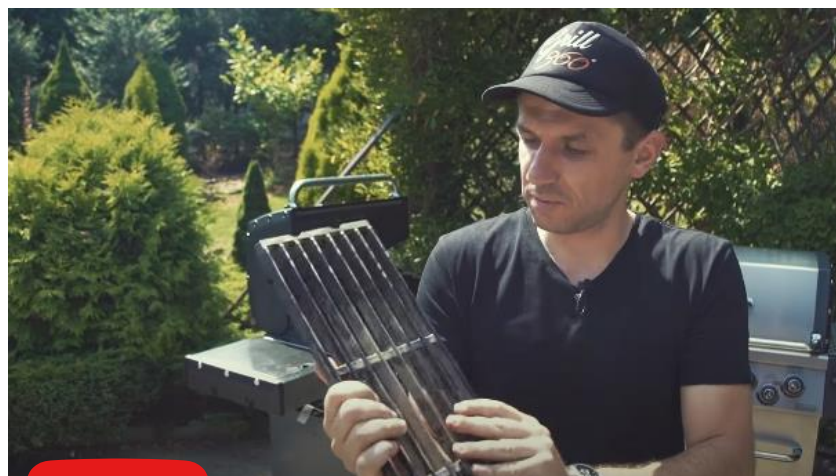


## Wady grillowania

- Czasochłonne przygotowywanie potraw, które wymaga dodatkowej uwagi,
- Mycie, sprzątnięcie po grillowaniu, sprzątnięcie popiołu itp.,
- Konserwacja sprzętu po sezonie,
- Warunki pogodowe w Polsce, niestabilna pogoda,
- Uciążliwy dym,
- Zbyt długi czas oczekiwania na potrawy,
- Pilnowanie grilla, (najczęściej przez jedną osobę, która jest częściowo wykluczona ze społecznej interakcji),
- Dania są kaloryczne i nie do końca zdrowe, ciężkostrawne,
- Obecność komarów,
- Rozpalanie grilla.



Jaki grill wybrać?



Ruszt żeliwny czy ruszt nierdzewny?



Jak rozpalić grill gazowy?



Jak rozpalić grill węglowy?

Jesteś miłośnikiem grillowania? Rozpoczynasz swoją przygodę z rusztem, a może jesteś już „starym wyjadaczem”? **Grill360** to miejsce dla Ciebie!

Zachęcamy do obejrzenia filmów dotyczących podstaw grillowania.

**Subskrybuj** nasz kanał, żeby nie przegapić żadnego filmu!

[Subskrybuj kanał](#)





Na kanale YouTube marki **Decofire** znajdziesz rzetelne recenzje grilli gazowych, węglowych, elektrycznych i grilli na pellet. Nasi eksperci grillowi testują najpopularniejsze modele, podsumowują ich najważniejsze zalety oraz wskazują różnice między poszczególnymi seriami.

**Subskrybuj** nasz kanał, żeby nie przegapić żadnego filmu!

[Subskrybuj kanał](#)







# RANKING GRILLI GAZOWYCH

2022

Zestawienie 10 najchętniej wybieranych grilli gazowych w sklepach Decofire.pl

**SPRAWDŹ**



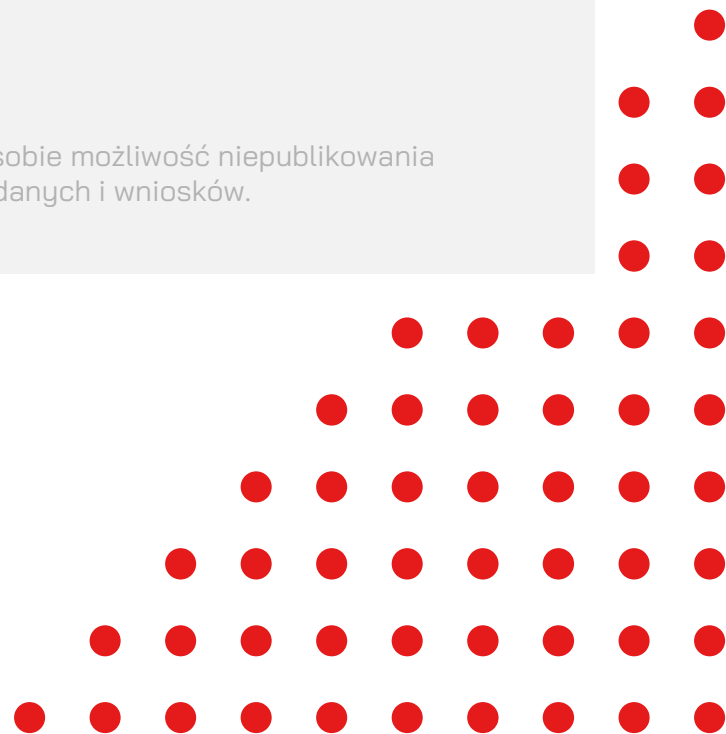
# Informacje o badaniu

# Informacje o badaniu

Celem badania było poznanie grillowych zwyczajów Polaków. Badanie zostało zrealizowane na reprezentatywnej grupie 702 osób.

Badanie przeprowadzono metodą CAWI (ang. Computer-Assisted Web Interview), dane były zbierane w przedziale czasowym: 15.10.2021 r. do 15.05.2022 r.

\*Autor raportu zastrzega sobie możliwość niepublikowania wszystkich pozyskanych danych i wniosków.



# decofire<sup>®</sup>

*Home & Garden*



## **Kraków - Wielicka**

ul. Nad Serafą 56

+48 668 151 378

+48 690 033 461



## **Kraków - Czyżyny**

ul. Medweckiego 7

+48 531 125 972

+48 531 126 033



[www.decofire.pl](http://www.decofire.pl)