



GÓÐ RÁÐ UM TRYGD, TÁ GRILLAÐ VERÐUR

- 1** Set altíð grillina uttanfyri á eitt javnt undirlag, sum ikki brennur. Grillin skal ikki standa ov nær bygningum, runnum ella øðrum, sum eldur kann koma í.
- 2** Set ongantið grillina innandura, hvørki tá tú kyndir upp, meðan tú grillar, ella tá tú ert liðug at grilla. Tá grillað verður við kolgrill, gerst kolsúrn, og vandi er tí fyri kolsúrniseitran, sum er lívshættislig. Tað er umráðandi at minnast til, at kolsúrn gerst eisini, tá grillin kølnar.
- 3** Tá kynt verður við grillstartara, skal tað gerast uttandura á einum jøvnum undirlagi, sum ikki brennur.
- 4** Kynd ongantið upp í kolgrillini við spritti, bensini ella øðrum sprongkvæmum løgi. Brúka bara brennikubbar og grillstartara, tí tað er lætt og trygt.
- 5** Lat ongantið børn standa við síðuna av grillini, tá kynt verður upp. Opnir logar kunnu koma úr bæði kolgrillum og gassgrillum.
- 6** Halt eisini børnini burtur frá grillini, meðan hon er tendrað.
- 7** Tá tú ert liðug at grilla á kolgrillini, skalt tú lata hana kólna ella leggja eitt lok omaná. Brúkar tú gassgrill, skalt tú minnast til at slökkja gassið á grillini og á gassfløskuni. Kanna eisini javnan gassslanguna fyri at tryggja tær, at hol ikki er á henni.
- 8** Brúkar tú einnýtisgrill, skalt tú stoyta eina spann við vatni á grillina, tá tú ert liðug at brúka hana.
- 9** Tað er eisini eitt gott hugskot at hava eina spann við vatni ella ein eldslökkjara nærhendis, tá tú grillar.
- 10** Halt grillina reina, og skift javnan dryppbakkan. Er grillin full av feitti, og dryppbakkin er fullur, kann tað hava við sær opnar logar, ella at eldur kemur í grillina.



Gassgrill ella kolgrill?

Fyrimunir við gassgrillum

Eftir bara 5-10 minuttum er grillin so mikið heit, at tú kanst byrja at grilla. Hon er skjótari og lættari enn ein kolgrill, har ein verður noyddur at bíða, til kolið er nóg heitt.

Maturin verður steiktur skjótari á einari gassgrill enn einari kolgrill. Gass er tí eitt gott val, um tú ikki hevur góðar stundir at grilla, ella tað er kalt í veðrinum.

Tað er eisini lættari at sleppa undan pylsum, sum eru brendar uttaná og kaldar innan, um tú hevur eina gassgrill, har tað er lætt at stilla hitan.

Vansar við gassgrillum

Ein gassgrill er dýrari enn ein kolgrill.

Tann roykti smakkurin, sum maturin á kolgrillini fær, er ikki eins góður á einari gassgrill.

Ein gassgrill er tyngri enn ein kolgrill og verri at flyta.

Fyrimunir við kolgrillum

Kolgrillin er tað besta valið, um tú vilt hava grillmatin at hava tann eyðkenda roykta smakin.

Ein kolgrill er bíligari enn ein gassgrill.

Vansar við kolgrillum

Tað kann vera torført at kynda upp við grillkoli.
Tað kann vera torført at fáa øskuna burtur av einari kolgrill.

