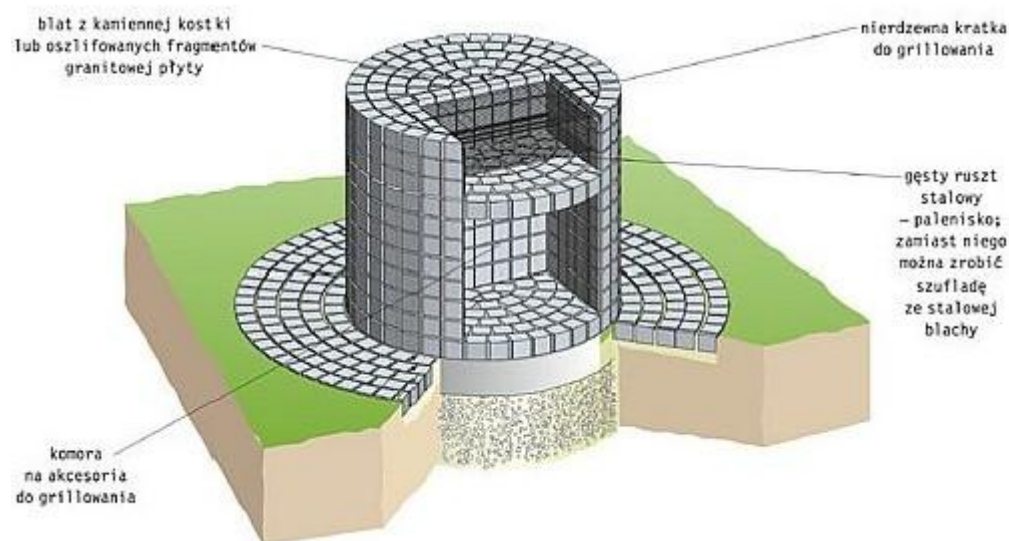


Kamienny grill

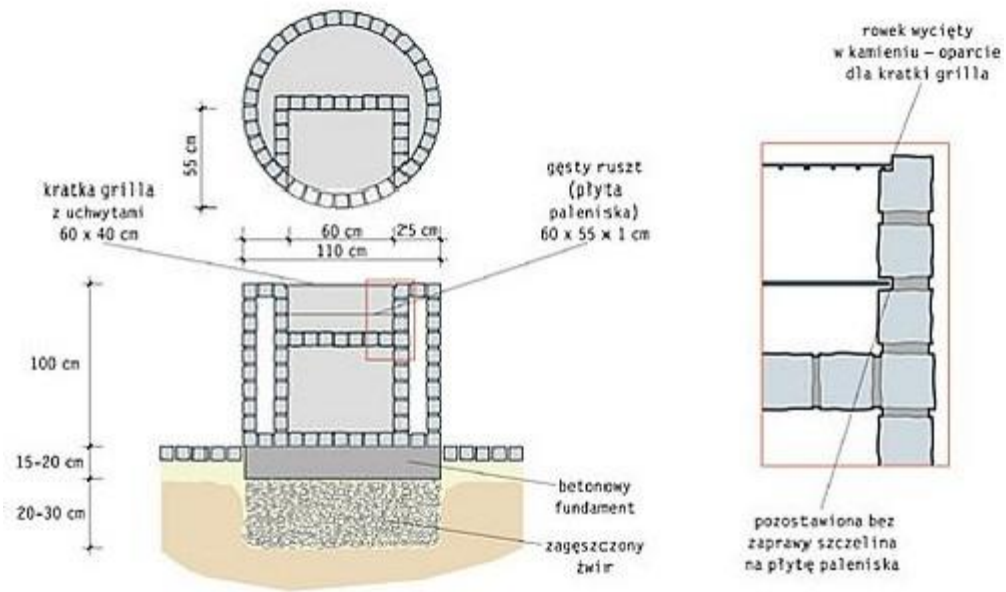
Materiały:

- - kostka granitowa szara 8/11 cm (tona)
- - blat kamienny (odpady kamieniarskie – 0,65 m²) – można dostać w zakładzie kamieniarskim
- - gęsty ruszt ze stalowej blachy (palenisko)
- - kratka do grillowania
- - gotowa zaprawa (150 kg)



Grill został umieszczony w utwardzonej kostce nawierzchni tworzącej wokół niego okrąg. Podobną nawierzchnię wykonano w miejscu biesiadowania.

- Zamiast tradycyjnego paleniska – szuflady ze stalowej blachy – zrobiono je z gęstego stalowego rusztu. Ponieważ jest ażurowe, do węgla drzewnego dociera powietrze i proces spalania jest lepszy, poza tym popiół osypuje się poniżej miejsca spalania.
- Kratkę do grillowania i gęsty ruszt paleniska zamówiono na wymiar, ale można też kupić gotowe (koniecznie przed rozpoczęciem budowy, żeby dostosować do ich wymiarów wielkość komory paleniska).
- Blat grilla zrobiono z oszlifowanych fragmentów granitowej płyty; jest gładki i można na nim wygodnie stawiać naczynia. Płyty nacięto tak, by przypominały kamienną kostkę. Dzięki temu blat pasuje stylistycznie do ścian grilla.
- Do murowania grilla najlepiej jest użyć gotowej zaprawy do kamieni, ale może też być zaprawa cementowa. Podczas murowania należy systematycznie zmywać z kamieni zabrudzenia z zaprawy, gdyż po zaschnięciu są trudne do usunięcia.



Schemat grilla.