

เคล็ดลับย่างบาร์บีคิว สำหรับปาร์ตี้เอาท์ดอร์ ด้วยเตาย่าง 'Nagold' ไอเทมสายซิลล์จาก เฮฟเล่



เคล็ดลับย่างบาร์บีคิว สำหรับปาร์ตี้เอาท์ดอร์ ด้วยเตาย่าง 'Nagold' ไอเทมสายซิลล์จาก เฮฟเล่

‘บาร์บีคิว’ อาหารขึ้นชื่อสุดโด่งดัง จากจุดเริ่มต้นเนื้อสัตว์เสียบไม้ย่างบนเตาถ่าน มาสู่ขั้นตอนการปรุงที่ล้ำลึก และซับซ้อนยิ่งขึ้น เพื่อดึงเอารสชาติหวานฉ่ำของเนื้อย่างออกให้มากที่สุด แทรกไปด้วยความเผ็ดหอมจากซอสหมักสูตรเฉพาะ ทานคู่กับผักนานาชนิด ย่างพอประมาณให้ได้สัมผัสที่กรอบ เพิ่มกลิ่นชวนน้ำลายสอ คลุกเคล้าเป็นรสชาติความอร่อยที่ปฏิเสธไม่ได้ ว่ากันว่าสิ่งที่ทำให้บาร์บีคิวมีความอร่อยยิ่งขึ้น ก็คือตอนที่รอให้เนื้อย่างสุกได้ที่ บาร์บีคิวยุคหลังจึงกลายเป็นเมนูที่ขาดไม่ได้สำหรับปาร์ตี้เอาท์ดอร์ เพราะช่วงเวลาที่ทุกคนกำลังพักผ่อน สังสรรค์ นั่งซิลล์ขณะที่เนื้อค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล คือสิ่งที่เข้ามาเติมเต็มรสชาติให้กับบาร์บีคิวอย่างแท้จริง

จึงไม่น่าแปลกใจในครอบครัวคนรักปาร์ตี้แทบทุกกลุ่ม จะมีเตาย่างบาร์บีคิวเป็นตัวชูโรงในวันพิเศษเสมอ เรียกได้ว่าเจ้า ‘เตาบาร์บีคิว’ นี้แหละ คือตัววัดขีดความสนุกในงานปาร์ตี้ที่สำคัญไม่แพ้ความอร่อยของบาร์บีคิวเลยทีเดียว วันนี้ “เฮฟเล่ ไทยแลนด์” จึงขออาสาเป็นผู้จัดปาร์ตี้ให้ทุกคนเพลิดเพลินกับเคล็ดลับ ของเตาบาร์บีคิว ‘Nagold’ BBQ Smokeless Charcoal Grill เตาถ่านไม้สำหรับปาร์ตี้สายซิลล์ ที่จะย่างบาร์บีคิวอีกก็ไม่ก็ไม่มีใครอดใจไหว!!

วัสดุคุณภาพทนความร้อนได้ดี ขึ้นชื่อว่าเตาบาร์บีคิวสายงานปาร์ตี้ ก็คงต้องมองไปถึงเวลาเคลื่อนย้ายเตาเพื่อแจกจ่ายความอร่อยให้ทั่วถึง สำหรับเตา Nagold ที่มีขนาดกะทัดรัด ผลิตจากเหล็กสแตนเลสสตีลกันความร้อน ที่มี

โครงสร้างวัสดุถึง 2 ชั้น ดังนั้นจึงเคลื่อนย้ายได้สะดวก นอกจากนี้วัสดุเนื้อเหล็กสแตนเลสสตีลของเฮเฟลล์ ยังทนความร้อนได้สูง และมีความทนทานที่ยอดเยี่ยม จะปาร์ตี้บ่อยแค่ไหน หรืออย่างบาร์บีคิวมากเท่าไรก็ไม่มีวัน

ต้องปรุงง่ายอย่างสะดวก แม้ว่าช่วงเวลารอให้เนื้อย่างสุกจะช่วยเติมความอร่อยให้บาร์บีคิวได้ดี แต่หากวาร์อนานเกินไป จากระชาติที่ใครก็อยากลิ้มลองคงกลายเป็นเมนูที่ทุกคนเบนหน้าหนีเอาแน่ เตา Nagold จึงออกแบบติดตั้งพัดลมภายใน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการเป่าลมหมุนเวียนและระบายความร้อน ทำให้เตาใช้ระยะเวลาในการอุ่นไม่นาน อีกทั้งเชื้อเพลิงของเตายังเลือกใช้ได้ทั้งถ่านชาร์โคลหรือถ่านไม้สดำ ที่หาซื้อได้ทั่วไปและมีราคาไม่สูง เมื่อทำงานควบคู่กับช่องใส่เชื้อเพลิงขนาดใหญ่ จุถ่านได้มากถึง 250 กรัม จึงทำให้เตาร้อนเร็ว พร้อมย่างบาร์บีคิวได้ใน 3 นาที

ถ้าจะให้พูด อุปกรณ์เสริมต้องครบครัน เพราะเตาบาร์บีคิวเพียงเตาเดียวทำให้เนื้อสุกได้ แต่หากจะให้เนื้อสุกเร็วและทั่วถึง คงต้องเลือกอุปกรณ์เสริมให้เหมาะกับเตาด้วย โดยเฉพาะตะแกรงย่างที่ต้องมาคู่กับเตาเสมอ เพื่อส่งความร้อนให้กับบาร์บีคิวทุกไม้อย่างทั่วถึง และอีกหนึ่งตัวช่วยสำคัญที่จะช่วยประหยัดเวลาในการจุกถ่านไม้และช่วยให้เตาบาร์บีคิวร้อนแรงมากยิ่งขึ้น คือ ‘ปืนจุดไฟเตาถ่าน’ จาก เฮเฟลล์ ตัวจุดไฟสำหรับงานปาร์ตี้โดยเฉพาะ ด้วยขั้นตอนการใช้งานที่แสนสะดวก กะทัดรัด พกพาง่าย สร้างความร้อนได้รวดเร็ว เพียงเสียบปลั๊กและกดเปิดสวิตช์ วัสดุทำด้วยอะลูมิเนียมที่มีคุณสมบัติป้องกันความร้อนและพลาสติกชนิดเบรคไลต์ มั่นใจได้ว่าด้ามปืนจุดไฟจะไม่เกิดความร้อนและอันตรายระหว่างใช้งาน เพื่อให้บาร์บีคิวพร้อมเสิร์ฟความอร่อยแบบฟูลออฟชั่นทุกงานปาร์ตี้

เมื่อเตาบาร์บีคิวอุ่นพร้อม อุปกรณ์เสริมครบครัน เนื้อหมักอย่างดี และผักสดวางเรียงรายน่ารับประทาน ก็อย่าลืมเตรียมความพร้อมไปกับการจัดเตรียมพื้นที่ เพื่อตั้งเตาบาร์บีคิวให้ไกลจากบริเวณหน้าต่างบ้าน หรือหากบริเวณที่จัดงานมีหลังคาคลุม ก็เช็ดจุดวางเตาให้อยู่ใกล้กับชายคา เพื่อให้ควันลอยออกไปได้สะดวก และสำคัญที่สุด!! ไม่ควรวางเตาใกล้กับต้นไม้หรือกิ่งไม้ เพราะลมอาจพัดทำให้ไฟลุกลิงติดต้นไม้ได้ง่ายๆ นอกจากนี้เพื่อปาร์ตี้ที่สมบูรณ์แบบ การตกแต่งสถานที่ และการสร้างบรรยากาศให้เคล้าไปด้วยเสียงเพลง และเครื่องดื่มแก้วโปรด ก็เป็นอีกปัจจัยที่สำคัญไม่แพ้กัน แต่สำหรับปาร์ตี้เอาต์ดอร์แล้ว คงไม่มีอะไรสำคัญไปกว่าบาร์บีคิวหอมๆ จากเตาบาร์บีคิว ‘Nagold’ อีกแล้ว เพราะนั่นปาร์ตี้ครั้งต่อไปลองเลือกใช้เตาบาร์บีคิวและปืนจุดไฟเตาถ่านของเฮเฟลล์ดูสิ รับรองว่าไม่มีผิดหวังแน่นอน

เตาบาร์บีคิว ‘Nagold’ BBQ Smokeless Charcoal Grill เตาถ่านไม้สำหรับปาร์ตี้สายซิลล์ มีขายแล้ววันนี้ที่ทางออนไลน์กับเฮเฟลล์โฮมที่ www.hafelehome.co.th และ Shopee: Hafele_Officialshop (Mall) สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 02-768-7171