**Jak wybrać opiekacz do kebaba?**

**Popularność kebabów na polskim rynku gastronomicznym rośnie z roku na rok. Jest to przysmak, który przypadł do gustu naszych rodaków, dlatego coraz więcej lokali gastronomicznych wprowadza go do swojego menu. Czy Ty również chciałbyś rozszerzyć swoją ofertę o tego typu danie? Podpowiemy Ci jak wybrać opiekacz do kebaba!**

**Odpowiedni sprzęt - podstawa dobrego kebaba**

Aby zrobić dobrego kebaba potrzebny jest podstawowy opiekacz o odpowiedniej wydajności. W zależności od przewidywanego dziennego zużycia mięsa może on różnić się wielkością wsadu i rozmieszczeniem stref grzewczych, które jednocześnie będą miały duży wpływ na stopień zarumienienia mięsa. Wiele osób zastanawia się **jak wybrać opiekacz do kebaba**, aby był on najbardziej praktyczny. Warto przede wszystkim zwrócić uwagę na dodatki dołączane w zestawie ze sprzętem. Bardzo funkcjonalnym rozwiązaniem są często pozornie drobne rzeczy, które jednak znacznie usprawniają pracę w kuchni. Doskonałym przykładem może być dodatkowa szufelka do mięsa oraz szufladka na mięso.

**Opiekacz do kebaba elektryczny czy gazowy?**

Podjąłeś już decyzję o zakupie nowego sprzętu, jednak wiąż nie wiesz [jaki wybrać opiekacz do kebaba](https://gastrosalon.pl/news/n/150/Jak-wybrac-najlepszy-opiekacz-do-kebaba): elektryczny, czy gazowy? Różnią się one między innymi kosztami eksploatacji. W miejscach, w których na co dzień panuje duży ruch i urządzenie musi być cały czas włączone lepiej sprawdzi się opiekacz na gaz. Czasem jednak nie mamy możliwości podłączenia instalacji gazowej, wtedy doskonale sprawdzi się urządzenie elektryczne, które jednocześnie jest łatwiejsze i bezpieczniejsze w użyciu.

