



Grilujte jako šéfkuchař s francouzským rytířským řádem za gastronomii

Chcete si připravit steak tak, jak to umí Dalibor Navrátil, hrdý šéfkuchař a nositel mimořádného francouzského rytířského Chaine des Rotisseurs, jenž obdržel od francouzské vlády za přínos pro gastronomii? Jde to snadno, tedy pokud používáte stejné vybavení jako on. V tomto případě se jedná o chytrý kontaktní gril Sage BGR840 Smart.

Tato prémiová značka uvedla na trh elektrický kontaktní gril, který lze použít i jako otevřený BBQ gril, přičemž využijeme obě grilovací plochy. Spodní grilovací deska je plochá a horní žebrovaná, ale lze je i vzájemně vyměnit, přičemž výška horní desky je nastavitelná. Je také možné u té spodní nastavit sklon a nechat odkapat přebytečný tuk, tím šťáva i tuk směřují do vyjímatelné misky.

Přístroj je vybaven teplotní sondou, s níž vždy připravíme maso přesně podle své představy. V menu teplotní sondy je totiž možné nastavit pět druhů masa od hovězího přes kuřecí až po rybí a zároveň stupeň propečení od raw až po well done. Sonda rozezná, kdy je váš požadavek naplněn; navíc disponuje funkcí „rest meat“. Nechat maso takzvaně odpočinout mnoho lidí zapomíná, ale je to důležité proto, aby mohla šťáva celou porci masa prostoupit a nevytekla při prvním nakrojení.

Nepřílnavý povrch s úpravou grilovacích ploch Quantanium, který na rozdíl od těch teflonových neobsahuje karcinogenní perfluorooktanovou kyselinu, a minimalizuje nutnost užití oleje.

Na grilu Sage BGR840 Smart můžeme při rozložení snadno připravit například zeleninu, palačinky, bramboráky či sázená vejce. Podsvícený LCD displej zobrazuje nastavenou teplotu v rozsahu 160 – 230 °C a o její dodržení se stará senzor Element IQ, jenž detekuje pokles teploty a teplo v dané oblasti vyrovnává.

Klíčové vlastnosti

Vyjímatelné desky (plochá a žebrovaná) s možností vzájemného prohození

Grilovací desky s povrchovou úpravou Quantanium PFOA free

Nastavitelný sklon spodní desky

Nastavitelná výška horní desky

Vyjímatelná odkapávací miska na tuk a šťávu

Funkce REST MEAT

Variabilní nastavení teploty 160-230 °C

Funkce vyrovnání teploty při jejím náhlém poklesu

Specifikace

Tělo ze slitiny ušlechtilých kovů a nerezové oceli

Rozměry grilovací desky 34 x 26 cm

Hmotnost 8,9 kg

Příkon grilu 2400 W

Doporučená cena 10 590 Kč

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Group je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.



Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování jsou všechny produkty dodávány s tříletou zárukou. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů. Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz

Pro více informací kontaktujte:

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vílami 785/22
monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654