

Kontaktní gril s teplotní sondou Concept GE3500



**Teplotní sonda
11 programů vč. DIY
Chytré funkce**

Grilovací sezóna po celý rok

Grilování na kontaktním grilu nabízí řadu výhod. **Nejste limitováni počasím.** Už se vám nikdy nestane, že budete nuceni zrušit grilovačku s rodinou či přáteli kvůli dešti. Na kontaktním grilu můžete grilovat na terase, balkoně i doma. Elektrický **gril neprodukuje žádný kouř ani zápach**, takže nebudete obtěžovat své sousedy. Oproti běžným grilům nabízí **oboustranné grilování**, díky kterému budou vaše pokrmy rychleji připravené bez nutnosti obracení.



Nastavení teploty pro každou desku zvlášť umožňuje grilování různých druhů pokrmů najednou

Chytrá funkce **SPLIT ZONE umožňuje nastavení teploty pro každou desku zvlášť** nebo zahřátí pouze jedné desky. Díky tomu zvládnete připravit různé druhy pokrmů a uzpůsobit si teplotu i čas dokončení přesně podle potřeby. Pohodlně přichystáte hlavní chod i přílohu najednou a hned za tepla je můžete rovnou servírovat. Tuto funkci můžete využít v manuálním režimu DIY, díky kterému budete mít grilování plně ve svých rukou. Gril si rozpálíte podle potřeby a jednoduše ugrilujete cokoliv, na co si jen vzpomenete.





Teplotní sonda pohlídá úroveň propečení masa

Kontaktní gril Concept GE3500 je vybaven integrovanou **teplotní sondou**. Oceníte ji především při grilování masa, během kterého vám **pohlídá vnitřní teplotu a úroveň propečení**. Stačí ji zapíchnout do pokrmu a hlídat vnitřní teplotu, která se vám zobrazí na displeji grilu. Teplotní sonda vám pomůže připravit maso tak, jak ho máte rádi a vaše grilování bude zase o krůček snadnější.

Dokonalý steak pro každého

Díky funkci GRILL ASSISTANT budou vaše steaky pokaždé naprosto perfektní. **Zvolte oblíbený stupeň propečení a gril se o vše postará**. Vybírat můžete ze čtyř variant od krvavého až po dokonale propečený.



shutterstock.com · 706040446

Medium Rare = krvavý steak s růžovým řezem, okraje propečené s křupavou krustou, šťáva načervenalá, vnitřní teplota 54-56 °C, doba přípravy v kontaktním grilu 60 s

Medium = středně propečený steak s téměř hnědým až šedým řezem a narůžovělým středem, šťáva růžová, vnitřní teplota 61 °C, doba přípravy v kontaktním grilu 90 s



Medium Well = téměř propečený steak v řezu téměř hnědý s náznakem růžového středu, šťáva světle růžová až šedá, vnitřní teplota 64-65 °C, doba přípravy v kontaktním grilu 120 s

Well Done = dobře propečený steak v řezu hnědý a maximálně propečený, šťáva světle šedá až čirá, vnitřní teplota 70 °C a více, doba přípravy v kontaktním grilu 200 s



shutterstock.com · 1255321756



shutterstock.com · 434900146



Gril si sám nastaví vhodnou teplotu a čas přípravy

Kontaktní gril GE3500 nabízí jednoduché ovládání pomocí 11 automatických programů včetně manuálního režimu DIY. Stačí vložit suroviny, zvolit správný program a **gril si sám nastaví vhodnou teplotu a čas přípravy**. Vychutnat si můžete dokonale propečené steaky, slaninu, drůbež, ryby, klobásy, zeleninu nebo sendviče. Nastavené hodnoty můžete sledovat na přehledném digitálním displeji.

BBQ grilování s extra velkou grilovací plochou

Samozřejmostí kontaktního grilu GE3500 je možnost BBQ grilování, které umožňuje grilování na obou plotnách současně. Získáte tak **extra velkou grilovací plochu**, na které připravíte pokrmy pro celou

rodinu nebo partu přátel. Gril si můžete uzpůsobit podle potřeby a využít přesně takové plotny, které se vám zrovna hodí – vroubkované, hladké nebo je vzájemně kombinovat.



Grilovací desky s vroubkovaným povrchem na přípravu steaků, hamburgerů nebo k zapékání



Desky s vroubkovaným povrchem můžete využít jak pro kontaktní (uzavřený), tak i pro BBQ (otevřený) způsob grilování. Uzavřené grilování je vhodné **na přípravu steaků, hamburgerů nebo k zapékání toustů, plněných tortill nebo panini**. Jedná se o nejrychlejší způsob přípravy, protože se potraviny rovnoměrně opékají o obou stran najednou a není je nutné obracet. **Na otevřených deskách ugrilujete vše, jako na klasickém grilu**. Díky vroubkovanému povrchu se potraviny dobře propečou a zároveň si uchovají svoji šťavnatou chuť. Přebytečná šťáva a tuk

jsou drážkami odvedeny do sběrné nádoby.

Grilovací desky s hladkým povrchem jsou ideální na lívance, bramboráky, sýry a k rozpékání pečiva

Grilovací desky s hladkým povrchem jsou určeny **pro přípravu lívanců, palačinek, vajec, ryb, zeleniny, sýrů, bramboráků nebo k rozpékání pečiva**.



Zdravější grilování bez oleje a snadná údržba

Kontaktní gril GE3550 je osazen kvalitními hliníkovými deskami, které rozvádí teplo po celé své ploše. Povrch desek je nepřilnavý, takže **se pokrmy nepřipalují**. Grilování je tedy **zdravější**, protože **nevyžaduje použití žádného tuku nebo oleje**. Zároveň se desky velice dobře čistí. Po vychladnutí stačí usazené nečistoty odstranit pomocí speciální škrabky nebo otřít vlhkým hadříkem. Následně můžete desky vyjmout a společně se sběrnou nádobou na zachytávání šťávy

vložit do myčky nádobí.

Nezabere příliš místa

Velkou výhodou je možnost uzamčení grilu v uzavřené poloze. Díky tomu vám v kuchyni nezabere tolik místa a snadněji ho uskladníte, pokud ho zrovna nevyužíváte.



Parametry:

Teplotní sonda

2x oboustranné nepřilnavé desky (z jedné strany desky na gril/panini, z druhé strany hladké desky na lívance/palačinky)

Desky lze mýt v myčce nádobí

Digitální displej + manuální ovládání přes kolečko

Funkce SPLIT ZONE

Funkce GRILL ASSISTANT

BBQ grilování – otevření o 180°

11 programů: Drůbež, Ryby, Slanina, Sendvič, Zelenina, Klobásy, MED Rare, MED Well, Medium, Well Done, DIY)

Rozměr grilu: 371 x 319 x 166 cm

Rozměr desek: 243 x 281 x 11,5 cm

Regulace teploty: 80-230 °C

Zámek grilu (úsporné skladování)

Materiál ploten: hliník

Materiál grilu: nerez + plast

Barva: luxusní černá matná + nerez

Příkon: 2000 W

Napětí: 220 – 240 V

Dokoupitelné příslušenství:

Plotny na vafle (42394656)