



ECG KG 300 Deluxe

Kontaktní gril

Product code: 340910374958

EAN: 8592131303423

Pomocí kontaktního grilu ECG KG 300 deluxe, který je zhotoven z nerezové oceli, připravíte během několika minut svůj oblíbený pokrm, ať už se jedná o šťavnatý steak, rybu nebo voňavou zeleninu. Na výběr máte ze tří provozních poloh umožňujících zapékání, grilování nebo barbecue. Teplotu si budete moci variabilně nastavit dle potřeby pomocí posuvného termostatu. Při přípravě

pokrmů i následném čištění jistě oceníte grilovací plochy z nepřilnavého povrchu. Čištění usnadňuje i možnost vyjmutí grilovacích desek z grilu. Praktickým prvkem je ve spodní části umístěný sběrný zásobník na odkapávající tuk a výpek. Součástí balení je praktická stěrka na odstranění oleje.

- 3 provozní polohy – pro zapékání, grilování a BBQ

- Nastavitelná výška grilovacích desek
- Odnímatelné grilovací desky s nepřilnavou povrchovou úpravou
- Variabilní nastavení teploty
- Vyjímatelná odkapávací miska na tuk
- Příslušenství: stěrka pro odstranění oleje
- Max. příkon 2000 W

Hmotnost & rozměry

| | |
|---------------|-----|
| ŠÍŘKA (MM) | 353 |
| VÝŠKA (MM) | 145 |
| DÉLKA (MM) | 362 |
| HMOTNOST (KG) | 5.8 |

Hmotnost & rozměry (Brutto)

| | |
|----------------------------------|-----|
| ŠÍŘKA S OBALOVÝM MATERIÁLEM (MM) | 383 |
| VÝŠKA S OBALEM (MM) | 394 |
| HLOUBKA S OBALEM (MM) | |
| HMOTNOST S OBALEM (KG) | 6.9 |

Grilujte celý rok

Užívejte si luxus v podobě grilování kdykoliv se vám zachce. Ať už venku mrzne a padá sníh nebo lijí jako z konve, vždy si můžete doma navodit atmosféru grilovací sezóny. Stačí k tomu opravdu málo, pouze kontaktní gril. Skvělým řešením je kontaktní gril **ECG KG 300 Deluxe**, na kterém připravíte všechny své oblíbené pochoutky od masa, přes zeleninu až po sýry. Záleží jen na vás a na vašich preferencích. Ne nadarmo se říká: Sto lidí, sto chutí.



Skutečně variabilní gril

Využijte variabilitu kontaktního grilu ECG v podobě **3 provozních poloh** ke každodenní přípravě různých druhů jídla. Máte chuť na zdravou zeleninu? Poloha určená ke grilování je ta pravá. Chcete připravit dětem k večeři oblíbené panini? Poloha k zapékání je tou pravou volbou. Dostal manžel chuť na steak? Vyzkoušejte nastavení BBQ. Možnosti kontaktního grilu jsou téměř neomezené.



Dle velikostí grilovaných surovin navíc můžete snadno **nastavit i výšku horní desky**. Každá grilovací deska má rozměry 27,5×24 cm. Dle možnosti otevření grilu až 180° lze celkovou grilovací plochu až zdvojnásobit. Získáte tak nadstandardně velký prostor k přípravě celé hostiny.

Ovládání pro každého

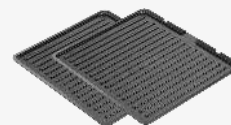
Posuvné ovládání v přední části přístroje umožňuje **plynulé nastavení pracovní teploty** od 160 °C až do 220 °C. Ovládání je velmi intuitivní a vy si ho osvojíte doslova během chvilky. Nechybí zde ani světelné indikátory. Červená kontrolka označuje zapnutí grilu a zelená kontrolka vás informuje o připravenosti nahřátí na požadovanou teplotu. Máte tak přehled tom, kdy je teplota ideální k přípravě jídla.



Vyjímatelná miska na odkapávaný tuk je součástí grilu. Lze velmi snadno vyndat a vyčistit.

Jednoduché čištění

Během grilování maximálně oceníte speciální upravený **nepřilnavý povrch** grilovacích desek, který minimalizuje ulpívání zbytků jídla. Povrchová vrstva vám navíc velmi usnadní samotné čištění. Desky lze také jednoduše vyjmout a opláchnout je jarovou vodou přímo ve dřezu. Po vaření máte během chvilky uklizeno, aniž byste zašpinili hromadu nádobí. Součástí balení je navíc také stěrka jídla.



Bezpečnost zajištěna

Z bezpečnostních důvodů je kontaktní gril ECG KG 300 Deluxe vybavený **tepelně izolovanými madly**. Máte tak jistotu, že se nespálíte vy ani nikdo z vašich blízkých. Dalším bezpečnostním prvkem je zámek proti otevření. Ve výbavě nechybí ani protiskluzové nožky.



Dipy k masu na grilování



Také často přemýšlíte nad tím, jaký dip připravit ke grilovanému masu kromě česnekové klasiky nebo kupované tatarčky? Máme pro vás recepty na dva dipy, které jsme sami vyzkoušeli a je to lahoda.

Hořčicový dip s medem

Budete potřebovat:

2 lžíce dijonské hořčice
1 lžíce medu
2 lžíce zakysané smetany
2 lžíce majonézy
1 stroužek česneku
1 lžičku citronové šťávy
1 lžíce olivového oleje
pepř

Postup:

Samotný postup je velmi jednoduchý, stačí všechny ingredience smíchat a na závěr dochutit pepřem. Udělejte ho však více jak hodinu před podáváním a dejte ho do lednice, aby se stačil uležet. Chutě jednotlivých surovin se dokonale prolnou a požitkem pak bude o to intenzivnější.



Jemně pikantní dip

Budete potřebovat:

1 menší červenou cibuli
200 g sušených rajčat
1 červenou papriku
1 chilli papričku
2 lžíce rajčatového protlaku
50 ml vývaru
1 stroužek česneku
cukr
sůl a pepř

Postup:

Důkladně rozmačkejte rajčata a cibuli pokrájejte najemno. Česnek rozetřete se solí. Červenou papriku a chilli papriku zbavte jadérek a omyjte. Na závěr obě papriky nadrobno nakrájejte. Všechny tyto suroviny povařte v hrnci s protlakem a vývarem asi 15 minut. Podle chuti přidejte sůl a pepř. Máme vyzkoušeno k hamburgerům a je opravdu výborný.

