ECG KG 1000 Gourmet

Kontaktní gril

Product code: 100000007301
EAN: 8592131307001

- 4 pracovní pozice
- 2 nezávislé termostaty
- 2 sady výměnných grilovacích desek s nepřilnavým povrchem
- BBQ Booster - automatické posílení výkonu pro BBQ režim

- 4 pracovní pozice – pro grilování, kontaktní a bezkontaktní zapékání, otevřené BBQ grilování
- 2 nezávislé termostaty pro nastavení teploty spodní a horní grilovací plochy
- Výměnné grilovací desky – v balení 2 sady grilovacích desek (profilované nebo ploché grilovací desky)
  - Profilované grilovací desky pro univerzální použití – vhodné pro grilování příloh, zeleniny, zapékání plněných tortill nebo pannini
  - Ploché grilovací desky vhodné zejména pro precizní přípravu steaků, burgerů nebo také vajec či vaječných omelet
- BBQ Booster – automatické posílení výkonu zamezující ztrátě tepelného výkonu při plně otevřeném grilu v úhlu 180° (při BBQ poloze)
- LED panel s digitálním ovládáním
- Variabilní nastavení teploty v rozmezí 60 – 230°C / Přesné nastavení pomocí digitálních displejů
- Možnost plného otevření v úhlu 180° pro BBQ režim.
- 6 úrovní nastavení odstupu horní desky od spodní grilovací plochy zejména pro zapékání
- Grilovací desky s nepřilnavým povrchem vhodné pro zdravé grilování bez tuku
- Zámek proti otevření grilu pro bezpečné přenášení a uskladnění
- Robustní a tepelně izolované madlo uzpůsobené pro přitlačení zapékaných sendvičů
- Vyjímatelný zásobník na přebytečný tuk a výpek
- Pohodlné a snadné čištění grilovacích ploch díky vyjímatelné konstrukci desek
- Rozměry grilovacích desek: 288 × 258 mm
- Jmenovité napětí: 220–240 V ~ 50/60 Hz
- Jmenovitý příkon: 1650–2000 W

Technické parametry

Příkon (W)	1650 - 2000
Napětí (V/Hz)	220-240 ~ 50/60
Délka kabelu (cm)	100
Tepelně izolovaná madla	Ano
Zámek proti otevření	Ano
Termostat	2

Popis produktu

Rozměry grilovací plochy (cm)	29x26
Povrch grilovací plochy	Nepřilnavá povrchová úprava
Stupeň otevření	Až 180°
Nastavitelná výška horní desky	Ano
Zapékání	Ano
Grilování	Ano
BBQ	Ano
Vyjímatelné grilovací desky	Ano
Teplotní rozsah	0-240 °C
Rozsah pracovní teploty	0-240 °C
Regulace teploty	Ano
Světelná signalizace	Ano
Zvuková signalizace	Ano
Kontrola času	Ano
Senzorová technologie	Ne
Funkce zbytkového tepla	Ne
Ovládání	Digitální
Odkapávací miska na tuk	Ano
Protiskluzové podložky	Ano

Design

Barevné provedení	Nerez
Materiál	Nerez

Příslušenství

Špachtle	Ano
Miska na olej	Ano

Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	364
VÝŠKA (MM)	142
HLOUBKA (MM)	358
HMOTNOST (KG)	6.4

Hmotnost & rozměry (Brutto)

ŠÍŘKA S OBALEM (MM)	385
VÝŠKA S OBALEM (MM)	174
HLOUBKA S OBALEM (MM)	412
HMOTNOST S OBALEM (KG)	6.9

Grilování na úrovni

Právě takové zažijete s kontaktním grilem **ECG KG 1000 Gourmet**, který ho povznese na zcela jiný level. Pokud si chcete dopřávat grilované delikatesy 365 dní v roce, je pro vás tento gril perfektním řešením. I v nepříznivém počasí si totiž můžete dopřát oblíbené pochoutky stejně jako v létě. Vůně z grilu vám léto alespoň částečně připomene.

Nadstandardní výbava

A v čem je kontaktní gril ECG tak výjimečný? Disponuje **2 nezávislými termostaty** pro nastavení teploty spodní a horní grilovací plochy. Teplotu plynule nastavíte v rozmezí od 60 do 230 °C. Přesné nastavení vám usnadní dva digitální displeje. Samozřejmostí je světelná indikace a jako přídavkem má tento model signalizaci i zvukovou.

Nabízí vám hned **4 pracovní pozice**, což jeho využití ještě rozšiřuje. K dispozici máte klasické grilování, kontaktní i bezkontaktní zapékání a otevřené BBQ grilování. Ať už se chystáte připravovat klasické steaky, grilovanou zeleninu, sýry, klobásy nebo hamburgery, gril ECG se přizpůsobí všemu.

Speciální funkce

S BBQ polohou (plné otevření grilu) úzce souvisí speciální funkce **BBQ Booster**. Po plném otevření na 180° dojde k automatickému posílení výkonu, který zamezuje ztrátě tepelného výkonu při úplném otevření. A navíc tak získáte dvojnásobně velkou grilovací plochu.

Především během zapékání vám přijde vhod, že máte na výběr z **6 úrovní nastavení odstupu** horní desky od spodní.

Dvě sady grilovacích desek

Jednou z nejdůležitějších částí kontaktních grilů jsou grilovací desky. V balení ECG KG 1000 Gourmet však najdete hned **2 sady** desek. **Profilované desky** mají univerzální využití. Hodí se při zapékání tortill nebo panini, při přípravě příloh či zeleniny. **Ploché desky** ocení skuteční milovníci steaků. Steaky totiž dokážete precizně připravit právě na jejich hladkém povrchu stejně jako hamburgery, vejce nebo omelety. Obě tyto sady navíc disponují **nepřilnavým povrchem**, který vám maximálně usnadní jejich čištění.

Bezpečnostní prvky

Z bezpečnostních důvodů disponuje kontaktní gril ECG KG 1000 Gourmet robustními **tepelně izolovanými madly**. Máte tak jistotu, že se nespálíte vy ani nikdo z vašich blízkých. Dalším bezpečnostním prvkem je zámek proti otevření pro bezpečné přenášení i skladování.

Za provozu jistě oceníte **1 metr dlouhý napájecí kabel**. Což vám zajišťuje dostatečnou svobodu v případě vzdálenosti od zásuvky.

Dipy ke grilu

Také často přemýšlíte nad tím, jaký dip připravit ke grilovanému masu kromě česnekové klasiky nebo kupované tatarky? 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 lžíci medu
2 lžíci 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 požitek 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.