

Ezért jó, ha beépített maghőmérővel van ellátva egy kontaktgrill

Létrehozás: 05/09/2023 - 10:15

Szerző: Melano

 [1]

A kellemes nyári idővel együtt a grillszezon is megérkezett. Egy professzionális kontakt grillsütővel nemcsak a kertben, hanem akár otthon, a teraszon is kényelmesen lehet süttögetni.

A finomabbnál-finomabb falatok elkészítését pedig a legkorszerűbb technológia segít megvalósítani a Sage újdonsága, a BGR840 esetében. „Otthoni felhasználásra ideális lehet egy inox bevonattal ellátott kontaktgrill, mivel ezzel számos húsféle, valamint zöldségféle grillezhető. Az egyedi dizájnnak köszönhetően akár teljesen nyitott állapotban, BBQ grillsütőként is használható. A felső lap nyomását pedig hat különböző fokozatban lehet beállítani” – árulta el Simon László, a Sage termékmenedzsere.

Digitális kezelés

A készülék kezelését egy nagyméretű, háttérvilágítással rendelkező LCD kijelző segíti, amelyen a programok, a sütési szintek és hőmérsékletek jeleníthetők meg. A BGR840 ötféle ételhez – marha, bárány, sertés, szárnyas, illetve hal – kínál programot és a felhasználók ugyancsak ötféle hőmérsékleti beállítás közül választhatnak, így az igényeiknek megfelelően dönthetnek arról, hogy jól átsült, vagy esetleg véresebb húst szeretnének kapni végeredményben.

Az egyenletes teljesítményről a tapadásmentes és karcálló Quantanium bevonattal ellátott grillapok gondoskodnak, amelyekhez a lehető legkevesebb zsiradékot kell használni. A bordázott felületű grill lap inkább a húsfélékhez, a sima inkább zöldségek, tojás, burgonya sütésére javasolt.

„Az alsó grill lap döntésével a felesleges zsiradékot el lehet vezetni egy erre a célra készült, kivehető csepptálcára. A grillezés így az egészséges ételek kedvelői számára is az egyik legkedveltebb ételkészítési mód lehet” – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere. Hozzátette: a grill lapok egy gombnyomással eltávolíthatóak, illetve felcserélhetőek. A tapadásmentes felületnek köszönhetően egyszerűen karbantarthatók és a lapok mosogatógépben is tisztíthatók.

Egyenletes teljesítmény

Egy kontaktgrillnél kiemelten fontos, hogy egyenletesen süsse át a grillezni kívánt ételleket. Éppen ezért a készüléket olyan szenzorokkal vértették fel, amelyek érzékelik a sütőlapok hőmérséklet ingadozásait, és a 2400 W-os fűtőteliesség gyorsan helyreállítja a sütéshez szükséges hőmérsékletet. A sütőlapba integrált fűtőtestek biztosítják az állandó és egyenletes, valamint a gyors sütést, a készüléket nem kell hosszú ideig előmelegíteni.

A megfelelő eredmény érdekében a Sage BGR 840-est beépített maghőmérővel is ellátták. Ez kiváló segítséget nyújt a húsok és halak sütésekor. Használatához egyszerűen ki kell választani a hús típusát és a kívánt sütési szintet, majd bele kell szúrni a húsba a szondát. A grillsütő jelezni fogja, amikor az

étel elkészül vagy a beállított sütési szintet eléri.

Tags:

[Sage](#) [2]

Visegrádiak:

[Magyarország](#) [3]

Tech:

[Kütyü](#) [4]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ezert_jo_ha_beepitett_maghomerovel_van_ellatva_egy_kontaktgrill

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/bgr840_02.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/sage>

[3] <https://www.melano.hu/visegradiak/magyarorszag>

[4] <https://www.melano.hu/tech/kutyu>