

[Címlap](#) > Ezzel a készülékkel akár otthon is készíthetünk grill csirkét

Ezzel a készülékkel akár otthon is készíthetünk grill csirkét

Létrehozás: 08/04/2021 - 15:56

Szerző: Melano

 [1]

A Sage BOV 860 minisütő nem foglal sok helyet a konyhában, hiszen éppen akkora, mint egy mikrohullámú sütő.

A Sage BOV 860 minisütő nem foglal sok helyet a konyhában, hiszen éppen akkora, mint egy mikrohullámú sütő. „A Sage újdonsága várakozásokon felül teljesített nálam. Én azt gondolom, hogy ha valaki ilyen sütővel rendelkezik otthon, akkor nincs is szüksége nagyobbra, hiszen ebben mindenféle étel gyorsan és egyszerűen elkészíthető” – hangsúlyozta Fejszák Tamás, a Sage séfje.

A BOV 860 mindennapi használatát 10 előre beállított program könnyíti meg. Ezekkel akár grill csirkét, kenyeret, sült krumplit, vagy akár pizzát is készíthetünk benne. „A kovászos pizza szerintem igazi kihívás egy ilyen készüléknek, hiszen ehhez nagy teljesítményre és légkeverésre van szükség. A BOV 860-asban kellemesen csalódtam, mivel 22 literes sütőtér és a ventilátor mérete ideális kombinációnak bizonyult” – hangsúlyozta a séf.

A szakember szerint ennél a mini sütőnél kifejezetten előny, hogy gyors felfűtésre képes, szemben más otthoni, szabadon álló sütőkkel. Ezért akár kovászos kenyereket is lehet benne sütni, mert ebben az esetben már a sütés elején rendelkezésre kell állnia a magas hőmérsékletnek, ráadásul folyamatosan fenn is kell tartani azt egészen a sütés végéig.

Hazánkban a grill csirke népszerű ételnek számít, különösen nyáron. Ezt a fogást azonban egyáltalán nem könnyű elkészíteni otthon. Egyfelől olyan készülékre van szükség, amely megfelelő teljesítményt képes nyújtani, másfelől pedig a benne lévő ventilátornak kellően hatékonynak kell lennie a „forgó grillnyárs pótlása” érdekében. A Sage BOV 680-asban azonban egy magasabb falú tepsiben a grill csirke elkészítése sem lehetetlen Fejszák Tamás tapasztalatai szerint.

A BOV 860-asban egyszerűbb ételek is készíthetők: akár hat darab teljes kiőrlésű kenyérszelet is pirítható benne egyszerre, emellett sült krumpli olaj nélkül történő sütésére is alkalmas. Utóbbit a kiolvasztó funkció teszi még könnyebbé és egyszerűbbé.

Használatát a lassú főzés és a melegen tartás funkció teszi még praktikusabbá. „A lassú főzés funkcióval a BOV 680-as képes folyamatosan tartani az előre beállított hőmérsékletet. Ennek köszönhetően akár 2-3 órán keresztül is lehet vele dolgozni. A tepsije pedig nem vetemedik el a nagy hő hatására, amit csak nagyon kevés készülék tud ebben a szegmensben” – emelte ki Fejszák Tamás. A melegen tartásnál fontos szerepet tölt be légkeverés, amely segíti a sütő gyors felmelegítését. A Sage minisütőjénél azonban a ventilátor idővel kikapcsolható, vagyis nem száradnak ki benne az ételek.

„A BOV 860 kiváló kiegészítő lehet faszenes grill mellé, mert kiszáradás nélkül tartható benne melegen a faszénen elkészült étel. Emellett egyszerűen elősüthetők benne a különféle húsok és zöldségek, ha gyorsabban szeretnék elkészíteni az ételeket” – árulta el Simon László, a Sage termékmenedzsere. Hozzátette: kánikulában kifejezetten jól jön egy ilyen készülék, hiszen az erkélyen vagy a teraszon bármit elkészíthetünk vele és cserébe ne fűtjük fel vele a házat, emellett ételszag sem lesz a lakásban, vagy a házban. A Sage új minisütője már elérhető a boltokban.

Forrás: [Sage](#) [2]

Tags:

[Sage](#) [3]

[grill](#) [4]

[minisütő](#) [5]

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

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/bov860bss_eu_fop_bop_proxy_jpeg_low_res.jpeg

[2] <https://www.sagehu.hu/>

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

[4] <https://www.melano.hu/tags/grill>

[5] <https://www.melano.hu/tags/minisuto>