



## Sezóna grilování začíná. S elektrickým grilem kdykoliv a bez čekání

Teplé dny se blíží a s nimi i chuť na grilovaná jídla. Nemusíte ale čekat na ideální počasí ani řešit venkovní prostor. Elektrické grily přinášejí jednoduché a dostupné řešení, jak si oblíbené pokrmy připravit kdykoliv – rychle, bezpečně a přímo v kuchyni.

### Grilování jako každodenní zážitek

Léto je téměř tady a s ním roste chuť trávit čas venku a připravovat jídlo na [grilu](#). Realita ale často přináší omezení – ať už jde o nedostatek prostoru, proměnlivé počasí nebo časovou náročnost klasického grilování. Právě zde přichází ke slovu elektrické grily.

Ty umožňují pohodlnou přípravu pokrmů bez nutnosti manipulace s uhlím či plynem. Stačí zapojit do zásuvky, nastavit požadovanou teplotu a během několika minut můžete začít. Díky přesné regulaci tepla navíc dosáhnete konzistentních výsledků, a to i při přípravě náročnějších jídel.

### Delikatesa pro náročné: Nakládaná grilovaná kachní prsa

Gril není jen o rychlých receptech – umožňuje také přípravu gastronomicky zajímavějších pokrmů. Kachní prsa patří mezi suroviny, které při správném postupu nabídnou výjimečný chuťový zážitek.

Nejprve je potřeba maso očistit, ponechat však kůži, která je klíčová pro výslednou šťavnatost. Kůži následně nařizneme do jemné mřížky, aniž bychom zasáhli maso. Takto připravená prsa se naloží do směsi cukru a hrubozrnné soli v poměru 1:1, doplněné o koření jako pepř, bobkový list, tymián, rozmarýn či skořici. Marinování trvá přibližně 1 až 1,5 hodiny.

Po vyjmutí z marinády maso opláchneme, osušíme a připravíme na grilování. Ideální je použít vroubkovanou grilovací desku a vyšší teplotu kolem 230 °C. Pro dosažení perfektního výsledku se doporučuje sledovat vnitřní teplotu masa, která by měla dosáhnout přibližně 65 °C.

Po krátkém odpočinku je maso připraveno k servírování. Pro ještě intenzivnější chuť lze hotová kachní prsa lehce zaudit – například třešňovým dřevem, které dodá jemné ovocné aroma.

### Sladká tečka: Listové šátečky z grilu

Jednoduchý dezert, který překvapí svou chutí i snadnou přípravou. Základem je kvalitní listové těsto určené k rychlému zpracování. To stačí rozvinout a nakrájet na čtverce podle požadované velikosti šátečků.

Jako náplň se hodí méně tekuté ingredience – například čerstvé ovoce (jahody, maliny, borůvky či nastrohaná jablka), ale i kousky čokolády nebo oříškové pomazánky. Důležité je šátečky pečlivě uzavřít, aby náplň během přípravy nevytekla.

Před vložením na gril je vhodné těsto potřít rozšlehaným vejcem, které zajistí atraktivní zlatavou barvu. Pro optimální výsledek je ideální umístit šátečky do středu grilovací plochy a regulovat teplotu tak, aby se těsto propeklo rovnoměrně – přibližná doba přípravy je okolo 15 minut v závislosti na velikosti.

Výsledkem je křehký dezert s jemně křupavou strukturou, který skvěle doplní kávu i slavnostní příležitosti.



## Praktický pomocník do každé kuchyně

Elektrické grily spojují pohodlí, jednoduché ovládání a všestranné využití. Díky možnosti používat gril nejen jako kontaktní, ale i otevřený BBQ gril si snadno připravíte rychlou večeři pro dva i pohoštění pro návštěvu. Praktická teplotní sonda navíc pomáhá dosáhnout perfektního výsledku bez zbytečného hlídání.

Příjemným benefitem jsou také vyjímatelné nepřilnavé desky, které usnadňují nejen samotné vaření, ale i následnou údržbu. Právě kombinace funkčnosti, rychlosti a komfortu dělá z elektrického grilu ideálního společníka pro období, kdy si chceme užívat lehkost letního vaření – bez ohledu na to, jestli grilujeme venku, nebo v pohodlí kuchyně.

### Sage tip: The Smart Grill™

Elektrický kontaktní [gril](#) Sage BGR820 je navržen tak, aby se stal vaším každodenním pomocníkem – od snídaně až po večeři. Nabízí precizní nastavení teploty v rozmezí 180–220 °C, takže si poradí s hovězím masem i křehkou zeleninou – a to všechno bez přidaného tuku. Gril je vybaven vyjímatelnými grilovacími deskami s nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium, které můžete snadno omýt pod tekoucí vodou nebo vložit do myčky. Praktická odkapávací miska na šťávu se dá jedním pohybem vyjmout a vyčistit – bez nepořádku a ztráty času.

Cena: 7 999 Kč, [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz)

### O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz).



**Kontakt pro média:**

Hedvika Příbová

PHOENIX COMMUNICATION

110 00 | Praha 1 | Opletalova 919/5

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821