



## Jak si na start grilovací sezony vybrat ideální gril? Máme pro vás 4 rady!

**Jaro je v rozpuku a nás to láká ven do přírody. Ideální čas na zahájení grilovací sezóny a pochutnat si na voňavých a čerstvě připravených lahůdkách pod rozkvetlým stromem. Kontaktní elektrické grily od prémiové značky Sage vám usnadní jejich přípravu a odborníci Sage zase poradí, jaký gril si k jarnímu grilování vybrat.**

Při výběru elektrického grilu se vyplatí řídit radami odborníků. Lukáš Toulá, produktový manažer značky Sage ze společnosti FAST ČR má 4 zásadní rady, jak postupovat:

1. Uvažujte nejen nad pořizovací cenou, ale i nad komfortem provozu grilu. Výhodou elektrického grilu je, že nepotřebujete neustále dokupovat palivo ve formě dřevěných briket nebo plynové bomby.
  2. Zohledněte výkon elektrického grilu. Ten by měl být dostatečně velký, aby se maso neopékalo dlouho. Efekt rychlého grilování by pak nebyl zaručen a maso by se spíš vařilo, než grilovalo. Ideálně by měl gril obsahovat spodní díl s miskou zachycující šťávu, která se z masa při grilování uvolňuje.
  3. Důležité je vědět, kde gril budeme používat. Při grilování venku je potřeba zajistit přívod elektřiny.
  4. Vybírejte takový elektrický gril, který je stabilní, má kvalitní povrch, u kterého je možné plynule regulovat výkon a jeho velkou výhodou je pohodlné grilování bez dlouhé přípravy samotného grilu, jako je složité rozpálení uhlí, doplňování plynu do bomby atd.
- Perfektní a snadnou úpravu jídla vám zajistí **elektrický kontaktní a BBQ gril 2v1 800GR**. Díky jedinečné konstrukci se během vteřiny dokáže proměnit v barbecue gril a na velké grilovací ploše tak jde souběžně připravit několik porcí včetně přílohy. Spektrum pokrmů, které umí připravit, je opravdu široké – klasicky samozřejmě maso a zeleninu, ale zvládne také bez problémů palačinky, bramboráky, sendviče či sázená vejce. Horní deska grilu je žebrovaná (což je ideální pro grilování masa i ryb) a je možné nastavit její výšku. Dolní je naopak rovná a vhodná pro grilování zeleniny či příloh. Připravíte na ní ovšem také palačinku nebo bramborák. Má nastavitelný sklon, což slouží k odvádění přebytečného tuku a šťávy, které stečou do vyjímatelné misky. Povrch desek je nepřilnavý s úpravou Quantanium, která minimalizuje nutnost užití oleje. Teplota grilu je volitelná v rozmezí od 180-220 °C a gril je navíc vybaven 15minutovým časovačem a světelnou indikací nahřátí grilovacích ploch.

Klíčové vlastnosti modelu 800GR:

Grilovací desky s povrchovou úpravou Quantanium

Nastavitelný sklon spodní desky pro odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky

Nastavitelná výška horní desky

Variabilní nastavení teploty 180-220 °C

15minutový časovač

Světelná indikace nahřátí grilovacích ploch

Vyjímatelná odkapávací miska na tuk

*Doporučená cena 7390,- Kč*

- Pokud toužíte po více automatizovaném modelu, bude vaším ideálním pomocníkem **chytrý kontaktní gril Sage BGR820**. Ten lze rovněž použít i jako otevřený BBQ gril. Jeho grilovací desky jsou opatřeny speciální nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium. Vedle



nastavitelného sklonu spodní desky pro odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky a nastavitelné výšky horní desky má gril další praktické funkce. Například časovač a podsvícený LCD displej, který zobrazuje nastavenou teplotu v rozsahu 160–230 °C. O její dodržení se stará senzor Element IQ, jenž detekuje pokles teploty a teplo v dané oblasti vyrovnává. Nastavit lze i režim přípravy – na low, panini nebo sear. Těmito volbami jednoduše nastavíte a přizpůsobíte režim přípravy vašeho oblíbeného pokrmu, teplotu a čas přípravy. Ostatní už gril ohlídá sám.

#### Klíčové vlastnosti modelu BGR820:

- Zapuštěné topné těleso v každé desce
- Speciální tlačítko pro uvolnění desky pro její snadné a rychlé vyjmutí
- Spodní grilovací deska – plochá
- Horní grilovací deska – žebrovaná
- Grilovací desky opatřeny speciální nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium
- Nastavitelný sklon spodní desky pro odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky
- Nastavitelná výška horní desky
- Variabilní nastavení teploty 160-230 °C
- Funkce vyrovnání teploty při jejím náhlém poklesu
- Funkce časovače (až 30 minut)
- Funkce konverze jednotky teploty (°C/°F)

*Doporučená cena 8490, - Kč*

- Preferujete-li naprosto precizní úpravu masa, pak doporučujeme **chytrý kontaktní gril Sage BGR840 Smart**. Vedle parametrů, které mají všechny modely kontaktních grilů Sage, je navíc ještě vybaven teplotní sondou. V menu teplotní sondy je totiž možné vybrat nastavení podle typu masa – hovězí, jehněčí, vepřové, kuřecí nebo ryby – a ještě k tomu typ přípravy – od krvavého až po propečený steak. Sonda pak sama rozezná, kdy je maso připravené právě podle vašich preferencí. Navíc disponuje funkcí „rest meat“, která nechá maso takzvaně odpočinout, což je nezbytné pro to, aby šťáva mohla prostoupit celou porcí masa a nevytekla při prvním nakrojení. Povrch desek tohoto grilu má úpravu Quantanium PFOA free, která neobsahuje karcinogenní perfluorooktanovou kyselinu, a minimalizuje nutnost užití oleje.

#### Klíčové vlastnosti modelu BGR840:

- Vyjímatelné desky – možnost vzájemného prohození
- Zapuštěné topné těleso v každé desce
- Speciální tlačítko pro uvolnění desky pro její snadné a rychlé vyjmutí
- Spodní grilovací deska – plochá
- Horní grilovací deska – žebrovaná
- Grilovací desky opatřeny speciální nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium™ PFOA free
- Nastavitelný sklon spodní desky pro odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky
- Nastavitelná výška horní desky
- Vyjímatelná odkapávací miska na tuk a šťávu, stylové provedení
- Úložný prostor pro přívodní kabel
- Funkce REST MEAT
- Variabilní nastavení teploty 160-230 °C
- Funkce vyrovnání teploty při jejím náhlém poklesu
- Funkce konverze jednotky teploty (°C/°F)

*Doporučená cena 10590, - Kč*



- Jednoduchou, a přitom vysoce kvalitní volbu, představuje **elektrický kontaktní gril The Adjusta Grill & Press Sage BGR200**, což potvrzuje i jeho vítězství v dTestu v roce 2018. Má variabilní nastavení teploty od 180–220 °C – vyšší teplota se hodí pro přípravu steaků, nižší pro sendviče. Desky grilu jsou žebrované a mají stejně jako ostatní modely nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium. Horní má nastavitelnou výšku a spodní sklon pro odvádění přebytečného tuku. Gril má světelnou indikaci připojení k síťové zásuvce a nahřátí grilovacích desek a do výbavy patří čistící stěrka, upravená pro žebrování.

Klíčové vlastnosti modelu BGR200:

- Spodní i horní grilovací deska – žebrovaná
- Grilovací desky opatřeny speciální nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium
- Vyklápěcí nožky ke sklonění spodní desky pro odvádění přebytečného tuku do odkapávací misky, popř. k vyrovnání spodní desky do roviny
- Nastavitelná výška horní desky
- Variabilní nastavení teploty 180–220 °C
- Světelná indikace připojení k síťové zásuvce a nahřátí grilovacích desek
- Vyjímatelná odkapávací miska na tuk a šťávu
- Čistící stěrka pro čištění grilovacích ploch (součástí příslušenství)

*Doporučená cena 3190, - Kč*

- Pro přípravu sendvičů se ideálně hodí prémiový **elektrický kontaktní sendvič gril Sage Perfect Press SSG600**. Má tři možnosti nastavení výšky grilovacích desek, a navíc dokáže přizpůsobit tlakovou zátěž od 2 kg po 425 gramů pro jemné a šetrné opékání. To zajistí, že váš sendvič zůstane křehký a bez rozteklého sýru na grilovacích deskách. Povrch grilu je nepřilnavý a bez PFOA. Má kapacitu pro 2 sendviče a dá se kompaktně složit.

Klíčové vlastnosti modelu SSG600:

- Prémiový nepřilnavý povrch bez PFOA
- Odolná lisovaná ramena horní desky
- Snadná údržba díky zaobleným rohům a nepřilnavému povrchu
- 3 možnosti nastavení výšky grilovacích desek (jemné, vyšší tlak a uzamčeno)
- Kompaktní pro vertikální uložení
- Kapacita pro 2 sendviče
- Světelná indikace připojení k síťové zásuvce a nahřátí grilovacích desek
- Protiskluzové nohy

*Doporučená cena 3190, - Kč*

#### **O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány 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 vyvinul 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 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

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

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

[monika@phoenixcom.cz](mailto:monika@phoenixcom.cz) / (00420) 774 814 654