

ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ
GRILLMEISTER ZEG-925

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Healthy Line

Жарка на гриле без масла –
меньше жира в 2 раза!*

Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

4в1

Гриль/Барбекю/Запекание/
Сэндвич-тостер

100-250°C

Температура нагрева



Идеальный стейк –
за 7 минут!



2300 Вт

Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925



Healthy Line

Жарка на гриле без масла –
меньше жира в 2 раза!*

Вся пища, приготовленная на гриле, получается вкусной и диетической, т.к. при ее приготовлении не используется масло, а излишки жира выделяются и собираются в специальном поддоне. Таким образом еда не содержит холестерин и канцерогены.



*По сравнению с жаркой мяса на сковороде. Результат может отличаться в зависимости от вида продуктов.

Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Функциональность

Благодаря независимому нагреву верхней и нижней панели, а также возможности их установки в нескольких положениях, гриль можно использовать для различных целей.



1. Функция «**Контактный гриль**» - закрытый пресс-гриль
2. Функция «**Жарочная поверхность**» - верхняя панель фиксируется под углом 90° , для жарки используется только нижняя панель
3. Функция «**Барбекю**» - гриль открывается на 180° и превращается в большую жарочную поверхность
4. Функция «**Румяная корочка**» - верхняя панель фиксируется с помощью бокового рычага на высоте 5 см и не соприкасается с продуктами
5. Функция «**Запекание**» с эффектом жаровни - используется форма для запекания, которая устанавливается между панелями гриля

Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Функциональность

4 в 1:

Гриль/Барбекю/
Запекание/
Сэндвич-тостер



Контактный гриль



Барбекю: открытие на 180°



Горячие бутерброды:
фиксация крышки



Запекание: эффект жаровни



Тосты/Сэндвичи/
Донер/Панини



Выпечка

Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Идеальный стейк –
за 7 минут!



Стейк из говядины – эталон вкуса мясного блюда и верх кулинарного мастерства, которое любой гурман оценит по достоинству. Время приготовления различных степеней прожарки у стейка **толщиной 1,5-2 см и весом 500 г** на электрогриле **при температуре 200-250°C** составляет:

	• Rare (с кровью) 60°C – 4,5 минуты
	• Medium Rare (слабой прожарки) 63°C – 6 минут
	• Medium (средней прожарки) 71°C – 7,5 минут
	• Medium Well (почти прожаренное) 74°C – 8,5 минут
	• Well Done (прожаренное) 77°C – 11 минут

Чтобы приготовить сочный и аппетитный стейк, используйте **термощуп Küchen-Profi**. Металлический стержень воткните в кусок мяса, выберите одну из 5 предустановленных степеней прожарки и дождитесь звукового сигнала – Ваш идеальный стейк готов!



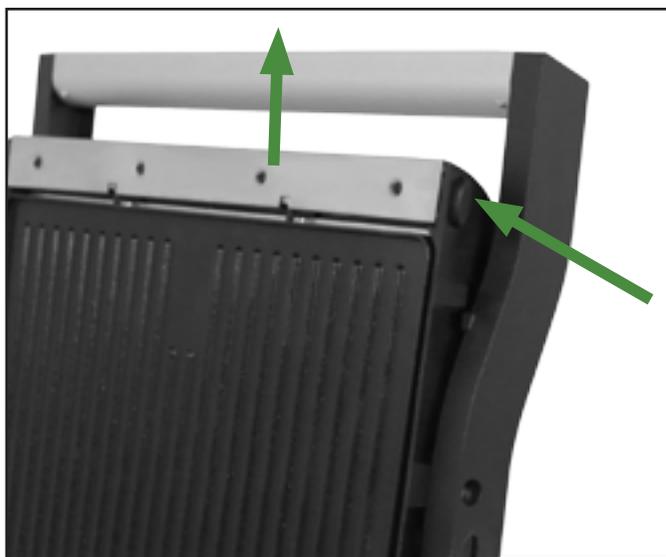
Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Функциональность

ЖАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

- **Съемные, двусторонние:** с рифленой и гладкой стороной
- **Литые**, тяжелые, с великолепной теплопроводностью (толщина 1,8 мм)
- Прочное антипригарное покрытие
- **Увеличенный размер** панелей – полноценный обед для всей семьи!
- **Легкий уход:** снимаются нажатием кнопки, можно мыть под проточной водой или в посудомоечной машине



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Преимущества



- **Мощность 2300 Вт**
- **Регулировка температуры - 100-250°C**
- **Раздельный нагрев** верхней и нижней панелей
- **Равномерный нагрев** панелей – гарантия качественной двусторонней прожарки
- Управление нагревом панелей и установка температуры - **поворотными регуляторами**
- **Авторегулировка высоты верхней панели** в зависимости от толщины продуктов – от стейка до ростбифа!
- **Фиксация верхней панели** с помощью бокового рычага на высоте 5 см для приготовления и разогрева открытых бутербродов с сыром, пиццы или хрупких продуктов, сдавливание которых нежелательно (рыба, выпечка и т.д.).
- **Складная подставка:** создает наклон панели для направленного стока жира



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Преимущества



- **Стальной корпус** в современном стильном дизайне
- **Внутренний съемный поддон** для сбора жира
- **Разноцветные LED-индикаторы** сети и нагрева панелей
- **Безопасность:** автоотключение при перегреве
- **Компактное хранение:** закрытый гриль надежно фиксируется боковым замком – хранение в вертикальном положении
- В комплекте **скребок для очистки** панелей и удобные **кулинарные щипцы** для переворачивания продуктов



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925

Технические характеристики

- Максимальная мощность:2300 Вт
- Номинальное напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Температура нагрева: 100-250°C
- Раздельный нагрев панелей: да
- Авторегулировка высоты /фиксация верхней панели: да
- Рабочие панели: литые/съёмные (2 шт.)
- Поверхность панелей: двусторонняя (гладкая/рифленая)
- Покрытие панелей: антипригарное
- Толщина панелей: 1,8 мм
- Размер панелей: 22,8x34,5 см
- Поддон для сбора жира: внутренний/съёмный
- Автоотключение при перегреве: да
- Материал корпуса: сталь
- Габаритные размеры: 41x37x14.5 см
- Длина шнура: 1,2 м
- Вес: 5,3 кг
- Цвет: стальной



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925



Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, практические рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.

Подробная инструкция с рецептами



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925


ВКУСНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
НА КАЖДЫЙ
ДЕНЬ

Инструкция также содержит рецепты вкусных и полезных блюд с прекрасными красочными иллюстрациями.

Подробная инструкция
с рецептами

Стейк из лосося

-  **Ингредиенты:**
- Стейк лосося - 4 шт.
 - Чеснок - 2 зубчика
 - Сок лимонный - 4 ст. л.
 - Цедра лимона - 1 ст. л.
 - Укроп нарезанный - 1 ч. л.

 **Приготовление:**
Смешайте оливковое масло, лимонный сок, чеснок, укроп и тертую цедру лимона. Полученным маринадом залейте стейки лосося и оставьте в холодильнике на пару часов. Включите гриль, разогрейте его на максимальной температуре, выложите стейки на гриль и обжаривайте 3-5 минут на средней температуре (160-180°C).



В отдельной емкости смешайте масло, специи и соль. Полученной смесью натрите филе. Включите гриль, разогрейте его на максимальной температуре (300-250°C), выложите мясо на гриль и обжаривайте до золотистой корочки 3-4 минут.



Zigmund & Shtain

Гриль контактный Grillmeister ZEG-925



Стильная качественная упаковка



Товарный вид

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Спасибо за внимание!