



ECG KG 100

Kontaktní gril

Product code: 340910434958

EAN: 8592131306981

- 3 provozní polohy grilu: grilování, BBQ, zapékání
- Variabilní nastavení teploty
- Desky s nepřilnavým povrchem
- Plné otevření grilu až do úhlu 180° pro snadnější grilování

- 3 provozní polohy grilu: grilování, BBQ, zapékání
- Plynulé nastavení teploty až do 240 °C
- Nepřilnavé grilovací desky pro zdravé grilování bez tuku

- Plné otevření grilu až do úhlu 180° pro snadnější grilování
- Uzamknutí pro snadné uložení
- Rozměry desek: 297 × 235 mm
- Indikátor zapnutí a nahřátí

- Příslušenství: dvě odkapávací nádoby pro odtok přebytečného tuku a výpeku
- Jmenovité napětí: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
- Jmenovitý příkon: 2000 W

Technické parametry

Příkon (W)	2000
Napětí (V/Hz)	220-240 / 50
Délka kabelu (cm)	70
Teplelně izolovaná madla	Ano
Zámek proti otevření	Ano
Termostat	1

Popis produktu

Rozměry grilovací plochy (cm)	29x23
Povrch grilovací plochy	Nepřilnavá povrchová úprava
Stupeň otevření	Až 180°
Nastavitelná výška horní desky	Ano
Zapékání	Ano
Grilování	Ano
BBQ	Ano

Vyjímatelné grilovací desky	Ne
Teplotní rozsah	0-240 °C
Rozsah pracovní teploty	0-240 °C
Regulace teploty	Ano
Světelná signalizace	Ano
Zvuková signalizace	Ne
Kontrola času	Ne
Senzorová technologie	Ne
Funkce zbytkového tepla	Ne
Ovládání	Manuální
Odkapávací miska na tuk	Ano
Protiskluzové podložky	Ano

Design

Barevné provedení	Nerez
Materiál	Nerez/Plast

Příslušenství

Špachtle	Ne
Miska na olej	Ano

Hmotnost & rozměry

ŠÍŘKA (MM)	360
VÝŠKA (MM)	116
HLOUBKA (MM)	331
HMOTNOST (KG)	2.8

Hmotnost & rozměry

(Brutto)

ŠÍŘKA S OBALEM (MM)	392
VÝŠKA S OBALEM (MM)	385
HLOUBKA S OBALEM (MM)	166
HMOTNOST S OBALEM (KG)	3.1

Užijte si grilování celoročně

Vůně šťavnatého grilovaného masa je zcela nezaměnitelná a dokáže nám pořádně podráždit chuťové pohárky. Patří grilovací sezóna mezi vaše oblíbená období a chtěli byste grilovat častěji? Nemůžete si pořídit velký gril, protože nemáte zahradu ani balkón nebo si chcete dopřát takto upravené pochoutky i v chladných měsících? Pokud jste na všechny otázky odpověděli ano, pak pro vás máme skvělé řešení. Pořídte si **kontaktní gril ECG KG 100**, s jehož pomocí můžete začít grilovat během pár minut v pohodlí vašeho domova.



Na grilování, zapékání i BBQ

Kontaktní gril ECG je velmi variabilní a můžete na něm nastavit **3 provozní polohy** – grilování, BBQ a zapékání. Poloha grilování je vhodná například k tepelné úpravě zeleniny, BBQ využijete hlavně při úpravě masa a zapékání vám usnadní přípravu oblíbených panini.

Desky jsou dostatečně velké (29,7×23,5 cm), a proto na nich připravíte pohoštění pro celou rodinu nebo pro nečekanou návštěvu. Gril lze navíc **snadno otevřít** až do úhlu 180 °, celková grilovací plocha se tak zdvojnásobí a vy získáte prostor na přípravu skutečné hostiny se vším všudy.



Snadné nastavení teploty

Ovládání kontaktního grilu ECG KG 100 je velmi intuitivní a vy si ho osvojíte během chvilky. Na rozdíl od podobných modelů k němu nebudete potřebovat ani návod. Velkým otočným voličem **plynule nastavíte požadovanou teplotu** až do 240 °C.

Součástí ovládacího panelu jsou také **praktické indikátory**. Červená kontrolka vás informuje o zapnutí přístroje a zelená kontrolka o nahřátí na požadovanou teplotu. Právě po rozsvícení zeleného indikátoru můžete začít grilovat.



Zdravé grilování a snadné čištění

Příprava pokrmů na kontaktním grilu ECG je opravdu zdravá, nepotřebujete k ní totiž žádný tuk. Kvalitní grilovací desky s **nepřilnavým povrchem** umožňují grilování bez tuku. Speciálně upravený povrch vám navíc maximálně usnadní následné čištění grilu. Po vychladnutí stačí jen desky přetrít vlhkým hadříkem.



Promyšlený do detailu

Výrobce skutečně myslel na vše. Součástí obou grilovacích desek je **drážka pro odtok přebytečného tuku a šťáv** vzniklých během grilování. V balení spolu s grilem proto naleznete dvě nádobky určené právě na výpek. Během grilování umístíte nádobky na příslušné místo pod grilovací desky a výpek poteče pouze do nich a nikam jinam.



Pikantní marináda na maso

Budete potřebovat:

4 lžíce oleje
citronovou šťávu
bazalku
kopr
oregano
3 chilli papričky
3 stroužky česneku
bílý pepř
bílý jogurt (nemusí být)

Postup:

Smíchejte citronovou šťávu s olejem a přidejte najemno nakrájenou bazalku, kopr, oregano a chilli papričky a utřený česnek. Vzniklou směs dochuťte bílým pepřem. Pro zjemnění můžete přidat také bílý jogurt, ten však není potřeba, záleží jen na vás. Doporučujeme do marinády naložit maso den před grilováním, aby se pořádně proleželo. Nejpozději však maso nakládejte cca 5 hodin před grilováním.

