

Грили G

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

Гриль G802

Умный гриль для идеальной прожарки любимых блюд



AUTO

Режимы по типам продуктов



Термощуп для контроля прожарки



Съемные панели с антипригарным покрытием



Идеальный гриль для идеального стейка

Легендарная модель разработана в Австралии, где особенно ценятся правильные стейки. Уникальный гриль не просто готовит, а обеспечивает превосходный результат для каждого вида мяса: говядина, ягнятина, свинина, птица, рыба. Теплоемкие панели со встроенным нагревательным элементом запечатывают стейки, делая их самыми сочными.

Регулирование прожарки

Выберите один из 4 типов прожарки (Rare, Medium Rare, Medium, Well Done) под ваши предпочтения. Встроенный термощуп помогает полностью контролировать температуру внутри мяса для точного результата. После достижения нужного показателя система подаст звуковой сигнал.





Продуманная конструкция

Тушите продукты в собственном соку или готовьте блюда без жира, изменив угол наклона поверхностей. Встроенный лоток и бортики на панелях защищают стальной корпус от загрязнений. Верхняя рабочая поверхность плотно закреплена на ручке и не болтается при открывании. За счет этого излишки сока и жира не стекают на стол. Панели снимаются одним движением и легко очищаются мягкими средствами.

Универсальный и прочный

Готовьте не только идеальный стейк, но и овощи, яйца, блины, даже десерты. Рифленую и плоскую панели можно использовать в качестве прессы для сэндвичей. Трехслойное антипригарное покрытие Quantanium делает G802 устойчивым к повреждениям.



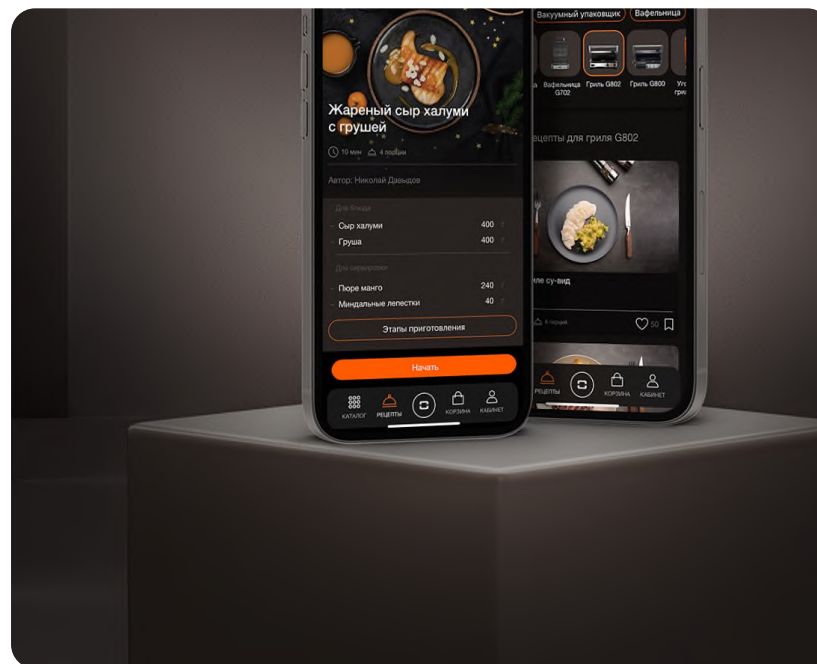


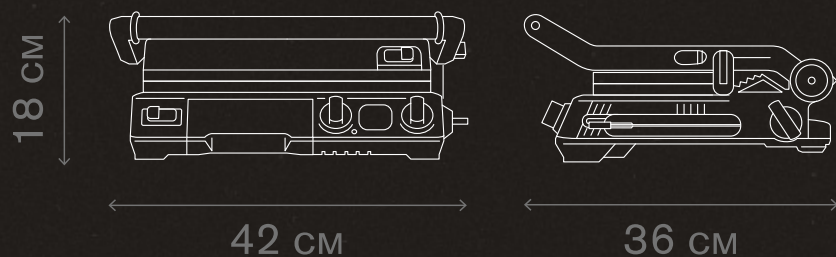
Непревзойденная мощность

Продуманная конструкция обеспечит прожарку по всей рабочей поверхности. Быстрый и равномерный нагрев достигается благодаря запатентованному элементу мощностью 2400 Вт. Система предупредит о перегреве уведомлением на дисплее. Она также защищает от резкого падения температуры, поэтому продукты сохраняют безупречный вкус.

Эксклюзивные рецепты в приложении

В приложении собраны авторские рецепты от бренд-шефа. Понятные инструкции по приготовлению, расчет калорийности и рекомендации по сервировке.





Характеристики

Мощность	2000-2400 Вт
Температура нагрева	160-230°C
Число режимов	5
Число степеней прожарки	4
Высота верхней панели в положении	
Автоотключение	60 мин
Съемные панели	Есть
Вес	8,7 кг
Срок гарантии	1 год
Антипригарное покрытие	Есть
Термощуп	Есть
Съемный лоток для жира	Есть
Дисплей	Есть

Индикация температуры	Есть
Единицы измерения	C/F
Длина кабеля	1 м
Материал корпуса	Нерж. сталь
Страна производства	Китай

Угольный гриль G610 or

Яркое решение премиум-класса
для приготовления блюд на древесных
углях



AUTO

Запатентованная система
быстрого авторозжига



6 положений заслонок
для управления
температурой



4 термощупа в комплекте
для контроля прожарки



Управление со смартфона



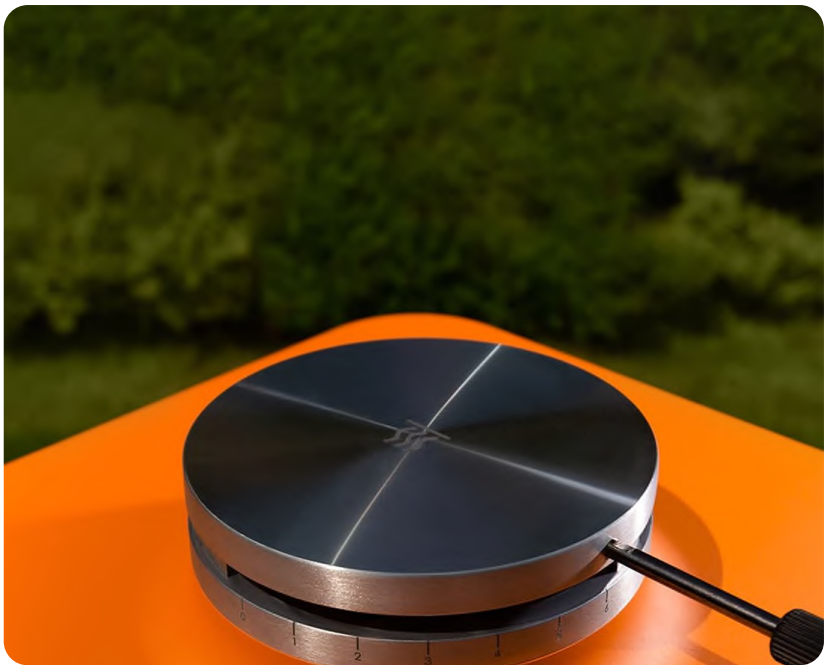
Сочетание традиций и инноваций

Гриль объединил традиционный метод приготовления на древесных углях и новейшие разработки. Запатентованная система быстрого авторозжига позволяет не использовать химические средства. Новинка приготовит любое блюдо на ваш вкус: от цыпленка и стейка до рыбы и пиццы. Гриль премиум-класса в ярком корпусе займет особое место на территории загородного дома и станет центром притяжения на барбекю-вечеринках.

Контроль температуры

Готовьте с открытой или закрытой крышкой при температуре от +110 до +400 °С. Благодаря такому широкому диапазону вы можете запекать птицу, поджаривать мясо, томить или коптить рыбу и интенсивно выпекать домашнюю пиццу. 6 положений верхней и нижней заслонок позволяют регулировать циркуляцию воздуха.





Контроль готовности

При закрытой крышке гриля блюда готовятся до 1,5 раз быстрее, чем на мангале. Прибор равномерно прогревает продукты со всех сторон и придает благородный вкус в процессе приготовления на древесных углях.

4 профессиональных термощупа контролируют степень прожарки и готовность блюд.

Продуманная конструкция

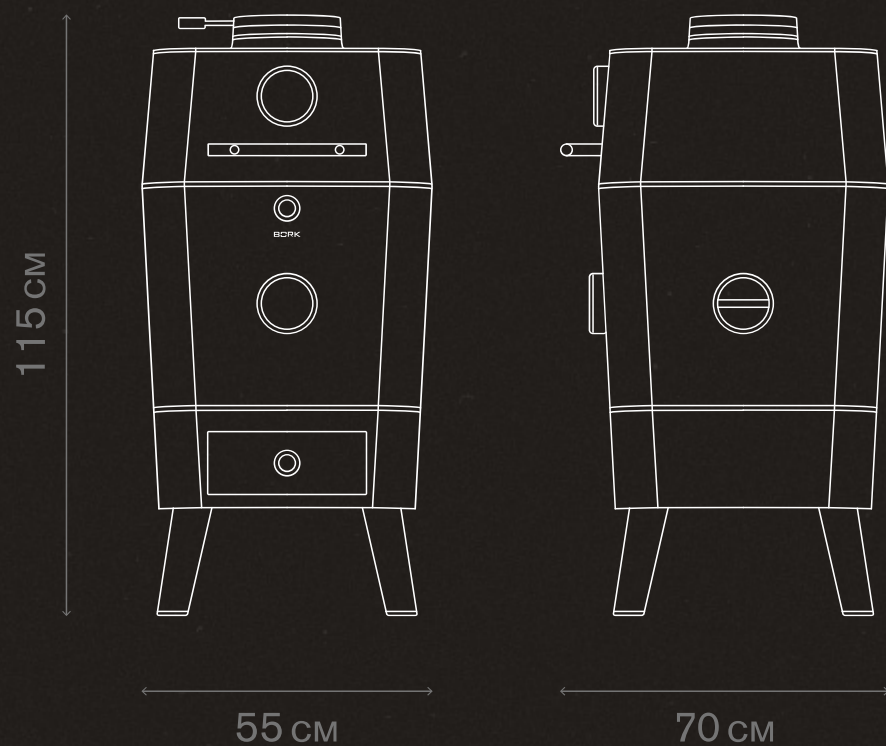
Гриль отличается удобной сенсорной панелью управления. Отсутствие открытого пламени делает его максимально безопасным решением. Двойные стенки корпуса обеспечивают отличную теплоизоляцию: в процессе работы температура наружных поверхностей, кроме крышки, остается комфортной для прикосновения. Встроенная подсветка позволяет готовить даже в темное время суток.





Максимум возможностей

В комплекте предусмотрены чугунная решетка для обжаривания стейков, стальная решетка для приготовления овощей и камень из кордиерита для выпекания пиццы. Управлять грилем можно через смартфон с помощью приложения .



Характеристики

Мощность авторозжига 1400 Вт

Температура в камере 110–400 °C

Время авторозжига 7 мин

Таймер До 24 ч

Положения верхней заслонки 6

Положения нижней заслонки 6

Вес 68,5 кг

Срок гарантии 1 год

Решётка верхняя 1 шт.

Решётка нижняя 1 шт.

Диаметр решёток 46 см

Камень для пиццы 1 шт.

Термошупы 4 шт.

Рукавица для гриля 1 шт.

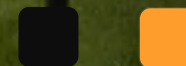
Материал камеры Жаропрочная сталь

Материал корпуса Литой алюминий

Страна производства Китай



Газовый гриль G611 bk



2 горелки
с индивидуальным
управлением



Сверхбыстрый разогрев
за 10 минут

AUTO

Авторозжиг и регулировка
температуры
от 110 до 350 °C



Установка на ножки
или на стол



Мастхэв в загородном доме

Газовый гриль — современное решение для барбекю с понятным управлением. Он мгновенно разжигается и набирает температуру всего за 10 минут. Плавно настраивать нагрев в диапазоне от 110 до 350 °С позволяют 2 горелки, которые регулируются индивидуально.

Продуманная система нагрева

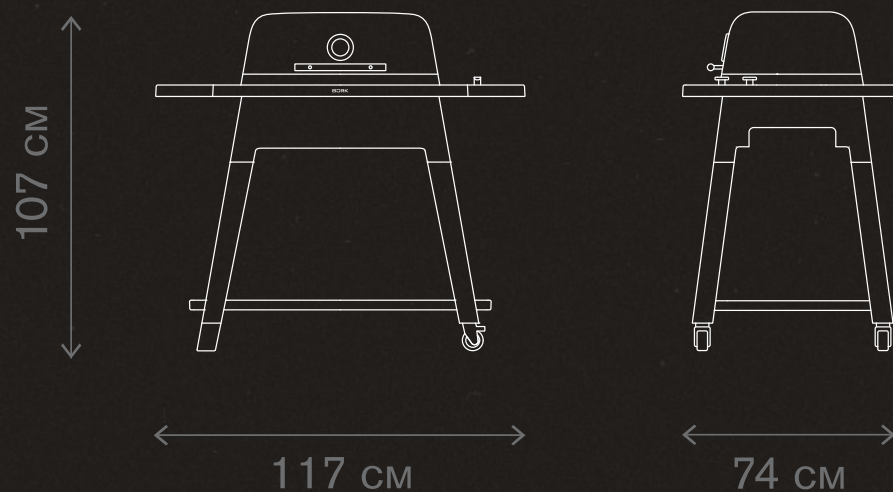
Крышка гриля из алюминия быстро нагревается и превосходно удерживает тепло. Ее особая конструкция обеспечивает эффект конвекции — циркуляцию воздуха 360° вокруг продуктов. Можно готовить с открытой крышкой для получения более зажаренной корочки и с закрытой для запекания блюд.





Компактность и эргономичность

Верхний модуль гриля можно установить на столешницу и использовать без ножек. При необходимости левую столешницу можно сложить, а на нижней полке разместить аксессуары. Бесшовный корпус из литого алюминия с плавными контурами легко очищается.



Характеристики

Газ	Пропан
Потребление	568 г/ч
Давление	50 мбар
Температура в камере	110-350 °C
Время розжига	10 мин
Таймер	Нет
Вес	33 кг
Срок гарантии	1 год
Решётки из чугуна	2 шт.
Решётки из стали	1 шт.
Шланг с регулятором давления	1 шт.
Чехол для газового баллона	1 шт.
Материал камеры	Литой алюминий

Материал корпуса	Алюминий, сталь, пластик
Цвет	Чёрный
Страна производства	Китай

Газовый гриль G505



Самый компактный и легкий гриль в мире



Больше чем кажется: готовьте 4 стейка одновременно



2 независимые зоны приготовления

Открывает большие возможности

В сложенном виде — компактнее спортивной сумки, в раскрытом — позволяет готовить сразу 4 стейка одновременно. Рабочая поверхность быстро нагревается благодаря автоматическому розжигу нажатием одной кнопки. В этой модели определенно есть все, чтобы вы полюбили барбекю-вечеринки.

Портативное барбекю

Компактный, мобильный, эргономичный: разработанный в Дании гриль станет идеальным решением для барбекю на природе или спонтанного ужина на веранде.





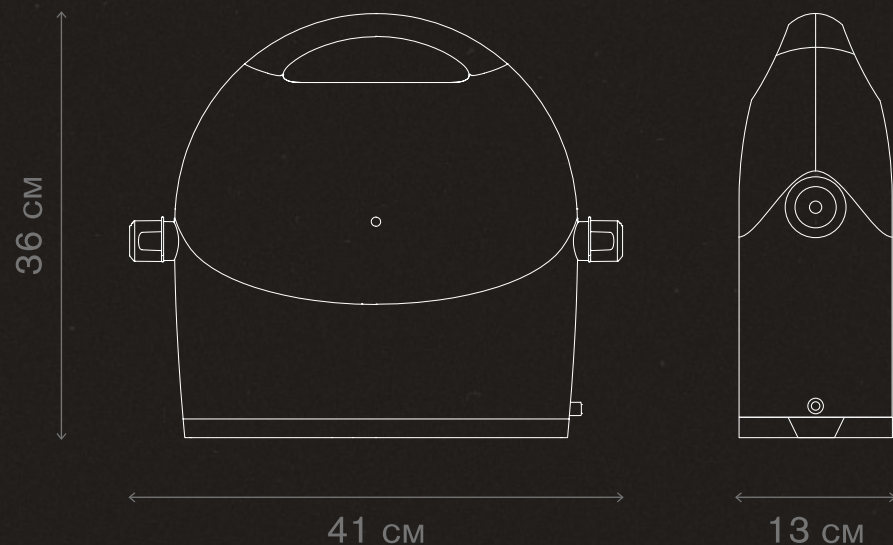
Две автономные зоны приготовления

Гриль оснащен двумя независимыми горелками, поэтому нагрев каждой стороны можно регулировать отдельно. Это значит, что вы сможете одновременно приготовить сочные стейки желаемой прожарки и запеченные овощи.

Продуманная конструкция

Модель совместима с любыми одноразовыми газовыми баллонами, соответствующими евростандарту. Решетки из алюминия легко снять и очистить мягкой губкой. Гриль удобно переносить благодаря стильному кейсу и плечевому ремню.





Характеристики

Размер гриль решетки 26x30 см

Время разогрева 10 мин

Решётки 2 шт.

Антипригарное покрытие Есть

Чехол Есть

Плечевой ремень Есть

Шланг с регулятором давления Есть

Газовый баллон в комплекте Нет

Потребление газа 223 г/ч

Материал корпуса Алюминий

Материал решёток Алюминий

Вес 5,6 кг

Страна разработки Дания

Страна производства Китай

Срок гарантии 1 год

Угольный гриль G503

Портативное решение для барбекю



BBQ-решетка, подходящая
для обжаривания всех
продуктов

Me

Стальной корпус
с двойными стенками



Контейнер и поднос
для сервировки блюд



Разработан в Австралии



Мобильное решение

Компактный угольный гриль — портативная замена мангалам для поездок за город, посещения глэмпинга и других активностей на природе. Он разработан в Австралии совместно с именитыми шеф-поварами. Вместо шампуров в гриле предусмотрена BBQ-решетка — она подходит для продуктов любого размера и сохраняет их целостность для более сочного результата.

Безопасный розжиг

Корпус с двойными стенками изготовлен из жаропрочной стали, за счет чего лучше сохраняет тепло и при этом минимально нагревается снаружи. Для розжига потребуется 10-20 минут, натуральный кусковой уголь и твердые средства на основе парафина или дерева — они нетоксичные и имеют нейтральный запах.





Продуманная конструкция

В комплекте также предусмотрен контейнер для продуктов и поднос. Контейнер из безопасного пищевого полипропилена подходит для хранения сырых ингредиентов и приготовленных нарезанных блюд. Поднос из бамбука пригодится для сервировки. Все комплектующие эргономично собираются и фиксируются двумя зажимами для удобной транспортировки.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	