

Гриль-газ

Истинным ценителям вкусной и здоровой пищи мы рады представить сковороду Чудо гриль-газ







Инновационная сковорода гриль- газ, благодаря которой Вы почувствуете себя виртуозным кулинаром!





- Сковороды гриль-газ предназначены исключительно для газовых плит. Понятие «здоровая пища» всегда означало отказ от жареных блюд традиционным способом.

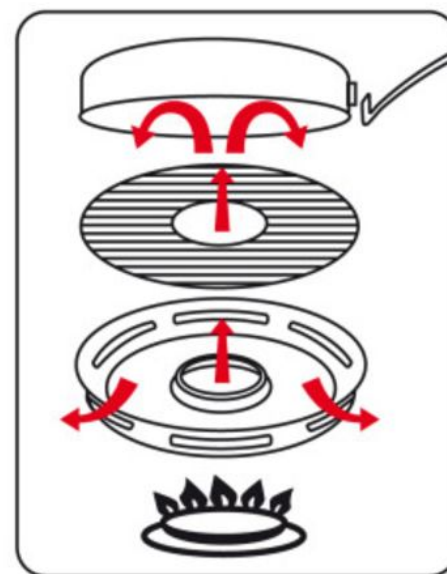


Сковорода Чудо Гриль Газ оптом и в розницу

Производство: Тайвань, Румыния, Китай

Сковороды Чудо Гриль Газ это:

- экологически чистое приготовление продуктов, без масла и жира на экологически чистом покрытии
- низкая стоимость посуды
- приготовление на газу, которое в отличии от электричества более экономно
- отличный подарок для друзей и близких
- долговечность эксплуатации новых моделей
- приготовить ваш любимый шашлык можно в любую погоду
- легкость очистки







- Гриль-газ уменьшит ежедневное потребление жира. Тем более что при использовании различных масел продукты теряют свой истинный вкус, а вместо этого буквально пропитываются холестерином излишними калориями.



- Сковороды изготовлены из углеродистой и нержавеющей стали. Мы предлагаем вам разнообразные виды покрытия: нержавеющая сталь с антипригарным покрытие, нержавеющая сталь, мраморное, керамическое, эмалированное.





- Гриль-газ состоит из: поддона, решетки, крышки, ручки. Работает по принципу конвекции горячего воздуха. Горячий воздух проходит через центральное отверстие и отражаясь от крышки обдувает пищу, выходя через боковые отверстия.





Использование:

Сковорода устанавливается на маленькую или среднюю конфорку, строго по центру, огонь не должен касаться сковороды.

Гриль:

В нее наливается немного воды либо дно застилается фольгой, чтобы избежать пригорания покрытия на которое будет стекать жир. Языки пламени не должны касаться остальной части дна для поддержания постоянной температуры. Зажгите конфорку и прогрейте 2-5 минуты, установите решетку и выкладывайте продукты. Затем накройте крышкой. Для достижения оптимального эффекта, как можно реже приподнимать крышку.

Для получения хрустящей зажаренной корочки со всех сторон - в процессе приготовления переверните блюдо.

Эффект пароварки:

Для приготовления на пару углубление в поддоне заполняется водой, а отверстие для газовой конфорки закрывается фольгой.

Эффект духового шкафа:

Сковороду гриль-газ так же можно использовать для запекания продуктов в фольге. Просто заверните продукты в фольгу и получите замечательные вкусные и полезные запеченные блюда.









- Сковорода гриль-газ это полноценный барбекю у вас на кухне.



- Наслаждайтесь вкусом любимых гриль-блюдов из мяса, курицы, рыбы, овощей и выпечки!





GOODGRILL

СТРИЛЬ-ГАЗ вы получите здоровые и легкие блюда, лишенные жира, дыма и запаха во время приготовления. Вы сможете готовить вкусные, низкокалорийные блюда.

**БЕЗ ДЫМА
И ЖИРА!**

двухслойное, эмалированное
покрытие с мраморной крошкой

Идеально
подходит для
приготовления
мяса, рыбы,
овощей

D521



Приятного аппетита!!!