



## Гриль SANTOS — немецкое качество, доступная цена

Популярность газовых грилей на сегодняшний день стремительно растет. Все больше россиян понимают преимущества газовых грилей заключающихся в их надежности и функциональности. Уже давно развеяны мифы о том, что газовые грили уступают дровяным по вкусу и качеству приготавливаемых блюд. Готовя на газовом гриле любому блюду можно придать запах «дымка», заложив под крышку гриля предварительно замоченную в воде и завернутую в фольге ароматическую щепу. Таким способом приготовленное мясо по запаху невозможно отличить от приготовленного на настоящих углях.

На газовых грилях, точно так же как и на дровяных, можно готовить мясо с румяной корочкой, которое внутри остается мягким и сочным. Время приготовления блюд на газовом и дровяном гриле примерно одинаковое. Однако время подготовки, требуемое для приведения газового гриля в «рабочее состояние» очень отличается от дровяных собратьев. Благодаря системе пьезо-включения газовые горелки разжигаются мгновенно и спустя несколько минут на газовом гриле уже можно готовить.

К следующим преимуществам газовых грилей относятся четкая регулировка температуры и экономичность. В среднем пяти-конфорочный газовый гриль работающий со всеми включенными горелками расходует около 800 грамм газа в час. Если сравнить стоимость баллонного газа и стоимость хороших качественных углей, то экономия в течении нескольких месяцев не очень интенсивного использования гриля составляет 8-12 тысяч рублей. Таким образом за несколько лет газовый гриль себя полностью окупает.

Так же газовый гриль экономит Ваше время, так как уход за ним более простой и менее трудоемкий. В них не образуется зола, отсутствует сажа, весь уход заключается в периодической очистке его поверхности от капелек жира.

Словом преимуществ масса, остается только выбрать подходящий по площади рабочей поверхности и количеству газовых горелок.

Для тех, кто ищет оптимальное сочетание цены и качества и не хочет переплачивать за разрекламированную марку, рекомендуем остановить свой выбор на профессиональных газовых грилях немецкой компании Santos. Все модели грилей Santos выполнены в лаконичном Hi-tech дизайне, мощны, эргономичны и что очень важно, для профессионального кухонного оборудования полностью, изготовлены из нержавеющей стали (430 AISI). Техническое оснащение и сама конструкция грилей Santos безупречны, это инфракрасная горелка используемая для приготовления блюд на вертеле, дополнительная горелка вмонтированная в боковой столик для обжарки и приготовления на сковороде BOK, большая рабочая поверхность, чугунные гриль-решетки и двустенная откидная крышка с встроенным термометром.

Грили Santos дают возможность использовать их как классический гриль, как барбекю и как коптильню. Создайте свою собственную изысканную кухню под открытым небом и наслаждайтесь деликатесами, как от лучших поваров, приготовленными в профессиональных газовых грилях немецкой компании Santos.



В последнее время стремительно растет популярность газовых грилей. Все больше россиян понимают их преимущества, в первую очередь — надежность и функциональность. Уже давно развеяны мифы о том, что блюда, приготовленные на газовых грилях, уступают по вкусу и качеству еде, приготовленной с помощью дровяных моделей. Газовый гриль позволяет придать блюду запах «дымка» или запечь мясо с румяной корочкой, которое внутри остается мягким и сочным.



Цена:  
1055 евро.