**Celoroční grilovací sezóna s kontaktními grily Sage**

**Grilovací sezóna je v letních měsících v plném proudu. S kontaktními grily Sage však její trvání není nijak omezené, a tak můžete grilovat po celý rok. Při výběru se určitě zaměřte na konstrukci grilu a grilovací desky. Pokud rádi a často grilujete, určitě si zvolte gril, který má vychytávky, jako jsou teplotní sonda, digitální displej či zvukový signál, který vám dá vědět, že je gril již perfektně nahřátý.**

**Gril i BBQ**

Možnost grilovat po celý rok přímo ve své kuchyni ocení nejeden vášnivý kuchař. [**Kontaktní gril Sage BGR 820**](https://www.sagecz.cz/grily/bgr820) se stane vaší pravou rukou. Hned ráno s ním můžete zapéct snídaňové tousty, k obědu potom ugrilovat rybu. Při přípravě večeře využijte unikátní konstrukci, která umožňuje použití nejen ve formě kontaktního grilu, ale i jako otevřeného BBQ grilu, a uspořádejte perfektní grilovačku i pro sousedy. A čím ještě vyniká elektrický BBQ gril s displejem Sage BGR 820? Jeho grilovací desky jsou opatřeny speciální nepřilnavou povrchovou úpravou Quantanium. Spodní deska je nastavitelná tak, aby odváděla přebytečný tuk do odkapávací misky, a výšku horní desky můžete také upravit podle vašich potřeb. Navíc je můžete jednoduše vyjmout pomocí tlačítek, zaměnit spodní grilovací desku za horní, nebo vložit do myčky na nádobí a umýt. Na podsvíceném LCD displeji pak lze kontrolovat teplotu v rozsahu 160–230 °C a časovač.

**Perfektně propečený steak**

Pro ty, kdo si čas od času chtějí dopřát perfektně propečený steak, je zde chytrý [**kontaktní gril Sage BGR840 Smart**](https://www.sagecz.cz/grily/bgr840). Disponuje všemi výše uvedenými vlastnostmi, vychytávkami a technologiemi. Navíc je ještě vybaven teplotní sondou. Při přípravě můžete v nastavení vybrat typ masa – hovězí, jehněčí, vepřové, kuřecí nebo ryby – a ještě k tomu typ úpravy steaku – od krvavého až po propečený. Sonda pak sama rozezná, kdy je maso připravené právě podle vašich preferencí. Za zmínku stojí určitě i funkce „rest meat“, která nechá maso odpočinout, a tím zajistí, že budete servírovat nejen perfektně propečený, ale i šťavnatý kus masa.

**Snadná údržba**

Lahodné grilované maso, zeleninu, sendviče a další pokrmy vám umožní připravit elektrický kontaktní gril Sage BGR 820. Jde o jednoduchou, a přitom vysoce kvalitní volbu. Nastavení teploty se pohybuje mezi 180–220 °C. Pokud se chystáte gril používat často, určitě oceníte snadnou a rychlou údržbu. Gril je složen z vyjímatelných grilovacích desek s povrchovou úpravou Quantanium, která je nepřilnavá. Desky je možné omývat jak pod proudem tekoucí vody, tak i v myčce na nádobí. Odkapávací misku na šťávu lze jediným pohybem vyjmout a snadno vyčistit, kdykoli budete potřebovat.

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz/).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821