

# Steba FG56 Low-Fat kontakt grill



**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** FG56

Kontakt grillsütő  
BBQ grill  
Melegszendvics sütő  
Kivehető sütőlap  
190°C  
2000W

**Kifutott termék, nem rendelhető**  
(2025-04-28)

## Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.  
E-mail: [info@bonair.hu](mailto:info@bonair.hu)  
Tel.: +36 1 253-7285  
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51  
Web: [www.bonairshop.hu](http://www.bonairshop.hu)

## Kinek ajánljuk

Imádja, ha a család apraja-nagyja összegyűlik, és együtt étkezik?

Szívesen tart kerti grillpartit, vagy csak egyszerűen a lakásában szeretné élvezni és megtapasztalni a Steba grillezés élményét?

Szeretné megvendégelni rokonait, barátait, ünnepségre készülni?

Lakókocsival utazik vagy kempingezni fog és kis helyigényű grillkészüléket keres?

Ha valamelyik kérdésére is "igen" a válasz, akkor a Steba FG56 kontaktgrill egy kitűnő választás lehet az Ön és családja számára!

Ismerje meg és alkalmazza konyhájában a Steba Low-fat FG56 kontakt grillezőjét, akár hobbiszakács, akár kezdő háziasszony. Szabadban vagy beltérben is alkalmazható, így kényelmes lehet mindkét választás esetén!

## A német Steba FG56 Low-fat kontakt grill Önnek ajánljuk, ha:

- kényelmes megoldást keres, kint és bent is használható grillkészüléket szeretne a meleg nyári vagy a hűvös őszi napokra
- alacsony zsírtartalmú ételeket, húsokat, sajtokat szeretne megsütni, grillezni, mindezt úgy, hogy ne égjen, ne tapadjon le a sütőfelületre
- vastag hússzeleteket, zöldségeket, vagy melegszendvicseket, toastokat szeretne sütni, ezáltal fontos Önnek, hogy a vastagabb ételek is beférjenek a sütőlapok közé
- szeretné, ha a felesleges zsiradék, olaj, nem az étel alatt gyűlne össze, hanem külön, egy erre kitalált tartóban
- party-t tart és szeretné, hogy a készülék ketté nyitásával megnövelje a grillező felületét, hogy többet süthessen egyszerre, akár Ön, akár körbe állva az ismerősökkel
- szeretné Ön szabályozni a grillkészülék hőmérsékletét, attól függően, hogy épp mit süt, mindezt 190°C maximum hőmérsékletig
- grillezés után egyszerűen és gyorsan szeretné eltakarítani a kivehető sütőlapokat
- szereti a dizájnos megjelenést egy készülékben, szereti a fém hatást egy gépen, szívesen alkalmas rozsdamentes nemesacél bevonatú készülékeket konyhájában

Ismerje meg és tegye élménygazdaggá napjait vagy hétvégéjét egy egyszerű, hatékony grillsütővel, használjon Steba FG56 kontakt grillsütőt!

Bővebb információt a "Hogyan működik" fülön találhat!

Teljesítmény: 2000W  
Max hőmérséklet 190°C  
Grillfelület mérete: 2x 27x 24 cm  
Méret: 40 x 37 x 17,6 cm

Grill felület: 2x 29x22cm  
Súly: 4,0Kg

## Hogyan működik

Fedezze fel a német Steba FG56 low-fat kontakt grill adta előnyöket, alkalmazza konyhájában akkor ha egészséges életmódot folytat, vagy pusztán szeretné változatosabbá tenni az Ön és családja étkezését.

## A Steba FG56 kontakt grillsütőt összehajtva, vagy akár szétnyitva is használhatja.

Tegyen be a sütőlapra egy melegszendvicset, vagy akár egy markánsabb hússzeletet, csirkecombot, esetleg szteaket, de akár ananászt, alma szeleteket is, majd a sütő felsőlapját hajtja rá, és a praktikus kialakításnak köszönhetően a készülék nem nyomja össze a sült ételt, hanem önbeállításának köszönhetően teljes mértékben ráilleszkedik.

Így alul és felül is egyszerre süti meg ételének mindkét oldalát.

## Fogyókúrázik és igyekszik étkezésében a zsírt és olajhasználatot mérsékelni?

A Steba FG56 használatokor sütés közben a bordák közötti részben elfolyik a felesleges folyadék és zsiradék. Mely a készülék aljában lévő edényben összegyűlik, így nem fognak ételei tocsogni a felesleges zsiradékokban.

Ha egyszerre több ételt szeretne sütni, vendégeit is szeretné bevinni a Steba grillezésbe, akkor a Steba FG56 készülék felsőlapján található kis gombot megnyomva szétnyithatja a készüléket. Ehhez a rozsdamentes nemesacél fogópánt is a segítségére lesz.

Egyszerűen csak döntse hátra Steba kontakt grillsütőjének felsőlapját,

## Vegetáriánus, vagy vegán is van a rokonok között?

---

A Steba FG56 kontakt grill felső lapját hátrahajtva megnövelheti a grillfelületet, így akár egyik oldalon húsokat, másik oldalon zöldségeket grillezhet.

A megfelelő hőmérséklet beállításához, a készülék elején található tekerőgomb lesz segítségére, melyen fokozatmentesen állíthatja be a kívánt értéket. 140 °C - 150 °C-on baromfit, zöldséget vagy tengergyümölcsseit süthet, vöröshúsokhoz, kolbászokhoz a maximum 190°C sütési hőmérsékletet javasoljuk.

A Steba FG56 kontakt grillsütőnél a mindenkori grillezési idő és hőmérsékletbeállítás függ:

- a grillezendő termék vastagságától és fajtájától
- a kívánt barnulás mértékétől
- és az egyéni ízléstől.

## **Tartós és megbízható kontakt grill elérhető áron!**

Csatlakozzon Ön is a már meglévő elégedett Steba vásárlóink közé, Steba FG56 kontakt grillezőjével!

Ajándékozzon szeretteinek élményekben gazdag perceket, rázza fel a monoton hétköznapiakat és grillezzen egészségesen egészségeset Steba készülékével, akár már holnap!

**2 év garanciával!**