Steba TG1 Teppanyaki grill



Gyártó: Steba
Cikkszám: TG1

Tapadásmentes felület
Kivehető öntvény grill-lap sima és bordás felülettel
Fokozatmentes termosztát és timer
Kivehet zsírgyűjtő
Rozsdamentes acél fröccsenésgátló
Low-fat sütés

Kifutott termék, nem rendelhető

(2024-03-28)

Elérhetőségeink

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

Kinek ajánljuk

Mit készítsen a családnak vagy barátokknak egy társasági összejövetel alkalmából? Sokaknak ez nehézséget okoz. A STEBA leveszi a válláról a gondot, ha a háztartásában megtalálható egy asztali STEBA grill. Ez a TG1 teppanyaki a társas grillezés, közös ételkészítés trendi darabja, egész évben használhatja.

Akár hétköznap, akár hétvégén lepik meg vendégek otthonát, ne okozzon túlzott fejtörést, hogy mivel kínálja meg őket, mit készítsen. Ahelyett, hogy órákat a konyhában töltene az ételkészítéssel, válasszon egy STEBA grillt, konkrétan ezt a teppanyaki változatot. Készítsen elő néhány alapanyagot és fűszereket, s sütögessenek közösen.

A házigazda, háziasszony sokszor kimarad az elmélyült csevegésekből, mert mindig a konyhába kell szaladgálnia, ételt melegíteni, tálalni. A STEBA TG1 teppanyaki grillel Ön is részt vehet a társalgásban, nem kell távol maradnia a társalgástól, ha az alapanyagokat előkészíti, s az étkezőasztalra helyezi.
A középpontba a STEBA TG1 kerül, erre kerülnek a finom, ízesített fogások.
Aztán mindenki süthet magának kedvére. Sütés közben jóízűen beszélgethetnek, eszegethetnek, iszogathatnak, s mindezt közösen.

Milyen fogásokat készíthet a STEBA TG1 Teppanyakin?

Igazából amihez csak kedve van, minden elkészíthető ezen a csodálatos grillen.
A 2200 W teljesítményének és a szabályozható hőmérsékletnek köszönhetően a sima felületre tortillát, tenger gyümölcseit, kolbászkákat is helyezhet, s akár a desszertet is készítheti rajta. A rácsos felületen pedig a hússzeletek, pl. steak vagy csirkemell, illetve a nagyobb zöldségek (paprika, cukkini, padlizsán, gomba) sülhetnek.

Desszert grillen

A húsok mellett is süthet gyümölcsöket pl. barackos csirkemellet, ananászt, ám külön fogás, a desszert is készülhet grillen. Sült banán, barack, mangó, ananász mind jól átsüthető, akár kicsit karamellizálható is ezen a teppanyaki grillen.
Az édes, sült gyümölcsök mellé tálalhat fagylaltot, melyet saját maga készíthet a STEBA IC 20 fagyi késztítő segítségével.

A Teppanyaki tisztítása

A meleg grillfelületet papírtörlővel tisztítsa meg, a zsírgyűjtő tálcát vegye ki, s azt mossa el mosószeres vízzel. Pár perc alatt készen van a tisztogatással.

Miért ezt a STEBA grillt válassza?

A 2015 év újdonsága ez a Teppanyaki grill, trendi, letisztult dizájnjával elegáns kiegészítője minden háztartásnak. Bátran kiteheti az étkezőasztalra a vendégek elé, nem vallt szégyent vele: nemcsak a külső varázsolja el a vendégei bizalmát, hanem a rájuk váró finom fogások is. A STEBA grillen garantált a siker, különösebb főzés-tudomány nélkül is bátran készíthet ízletes, finom fogásokat.

Közösen süthetik meg az ételeket, akár közösen is ízesíthetik, élvezhetik közben egymás társaságát, ezáltal közös élményekre (ízélményekre is) tehetnek szert.

A STEBA megbízható

A német STEBA gyár adja a biztonságos gyártói hátteret, ám cégünk, a Bonair BG Kft, mint a magyar importőr biztosítja a 2 év garancián túlmenően a vevőszolgálati hátteret, magyarországi gyors szervizelést -szükség esetén.

Technikai adatok

2200W
Méret: 10,5 x 48 x 32 cm
Grillfelület: 37 x 30 cm
Suly: 3,75 kg

Steba Germany

2 év garancia